

Revue de Presse 2012 - Rimauresq Cru Classé

Rouge R 2009



Magnums disponibles

Rosé Classique 2011



JULY 2012



90 Château Rimauresq 2011 Rosé (Côtes de Provence). A delicious, crisp and fruity wine that's textured with minerality and a tang of lemon zest. On the palate a raspberry flavor dominates, with layers of acidity and a lively, bright aftertaste. Classic Wines, Inc. —R.V.
abv: 13% Price: \$20

Rouge R 2008



Magnums disponibles

Rosé Classique 2011



Rosé de l'année 2012 – Pays-Bas

Blanc Classique 2011



Blanc Classique 2011



Domaine de Rimauresq,
côtes-de-provence R 2011
Près du point culminant du massif des Maures, les sous-sols de schiste et de quartz, qui portent les vignes de Rimauresq, lui permettent de réaliser des vins profonds très accomplis.
Grande fin de bouche poivrée, avant il y a une belle structure, et de la vibration.
16,5/20 - 12,05 €
☎ 04 94 48 80 45

DOMAINE RIMAURESQ CRU CLASSÉ
Route Notre Dame des Anges 83790 Pignans -
04.94.48.80.45
www.rimauresq.fr

TÉNOR DE L'ANNÉE

ROUGE
QUINTESSANCE DU R 2007



Un beau fruit mature, avec des notes de pinède, d'épices douces, le mariage fruit-bois est parfait. Bouche veloutée, sur le fruit aux épices, avec des tanins gras et fondus. Une réussite pour un carré d'agneau. 27.20 €

ROUGE

CUVÉE R 2008
Un nez de cuir, épices, notes torréfiées, de fruits noirs rôtis. Bouche dense, structurée, avec du fruit, des tanins épiciés par l'élevage. Attendre un peu avant un gigot de sept heures. 19.00 €

SELECTION D'EXPERTS ÉPICURIENS POUR FINS GOURMETS
GUIDE HUBERT®

DOMAINE RIMAURESQ CRU CLASSÉ

Route Notre Dame des Anges 83790 Pignans -
04.94.48.80.45
www.rimauresq.fr

ROSE

R 2011

vieux rose médium. Un nez sur la fraise fraîche, des notes florales, de pinède. Bouche pleine, sur le fruit frais, avec une finale ouverte et tonique. Pour un homard grillé. 12.75 €

Pierre Casamayor

Revue de Presse 2012 - Rimauresq Cru Classé



MEILLEURS ROSÉS

Domaine de Rimauresq
Côtes de Provence R, rosé 2011

DOMAINE DE RIMAURESQ

Route de Notre-Dame-des-Anges - B.P. 26 • 83790 Pignans
Tél. 04 94 48 80 45 • Fax : 04 94 33 22 31
rimauresq@wanadoo.fr • www.rimauresq.fr
Visite : Du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 17h.
En été, du lundi au samedi de 9h à 12h et de 15h à 18h.
Près du point culminant du massif des Maures, les sous-sols de schiste et de quartz qui portent les vignes de Rimauresq lui permettent de réaliser des vins profonds très accomplis. Une cuvée porte le nom du château et l'autre, étiquetée R-de-Rimauresq, représente une sélection des meilleurs terroirs, elle offre un supplément de densité. Les blancs offrent une vraie délicatesse.

CÔTES DE PROVENCE 2011
Blanc | 2012 à 2014 | 12,85 € **15/20**
De la finesse et une bonne présence en bouche font le succès de cette cuvée à la finale anisée.

CÔTES DE PROVENCE 2009
Rouge | 2012 à 2017 | 12,45 € **14,5/20**
Accents épicés au nez comme en bouche, il y a une belle allonge, vin de sanglier grand veneur.

CÔTES DE PROVENCE QUINTESSENCE 2007
Rouge | 2013 à 2020 | 26 € **16,5/20**
Accents résinés, réglissés, taffetas en bouche avec toutefois des tanins qui prennent sur le devant de la langue, il y a 84 % de mourvèdre et le reste en cabernet-sauvignon. Très équilibré, ce sera un grand vin d'ici deux ans.

CÔTES DE PROVENCE R 2011
Rosé | 2012 à 2014 | 12,05 € **16/20**
Grande fin de bouche poivrée, avant il y a une belle structure et de la vibration.

CÔTES DE PROVENCE R 2009
Rouge | 2012 à 2018 | 38,80 € le magnum **15,5/20**
De l'énergie dans le tanin avec ce qu'il faut d'enrobage, et des accents épicé. Une fin de bouche montante.



RIMAURESQ 2011 ★

Cru clas. 200 000 8 à 11 €

Au pied de Notre-Dame-des-Anges, point culminant des Maures, s'étend la quarantaine d'hectares du vignoble. Ce rosé en robe légère, aux reflets bleutés, offre un bouquet d'agrumes. Une jolie rondeur se manifeste au palais, accompagnée de nuances de fruits exotiques. Une salade composée conviendra à sa dégustation. Cité, le **cru classé blanc 2011** (11 à 15 € ; 22 000 b.) évoque les fruits blancs et les agrumes.

Dom. de Rimauresq, rte Notre-Dame-des-Anges, BP 26, 83790 Pignans, tél. 04.94.48.80.45, fax 04.94.33.22.31, rimauresq@wanadoo.fr t.l.j. sf dim. 9h-12h 14h-17h Wemyss



PIGNANS

83790

DOMAINE DE RIMAURESQ

William Wemyss
Route Notre-Dame-des-Anges
Tél. 04 94 48 80 45
Fax. 04 94 33 22 31
e-mail : rimauresq@wanadoo.fr
www.rimauresq.fr

Un domaine (Cru Classé) de 36 ha d'un seul tenant, âge moyen de la vigne 40 ans, sol schisteux et cristallin avec des parties sablonneuses ou caillouteuses, terres acides avec peu de matière organique.

Il y a ce formidable **Côtes-de-Provence R de Rimauresq rosé 2011**, de robe brillante, tout en fruité et en finesse, souple, aux arômes de fleurs et de fruits secs, d'une grande suavité au palais, avec des effluves de petits fruits frais. Le **blanc Classique de Rimauresq 2011** est très harmonieux, un vin bien caractéristique, où s'entremêlent des notes d'amande, de fruits mûrs et de bruyère. Le **Côtes-de-Provence rouge R de Rimauresq 2009**, de belle robe grenat, délivre des arômes d'épices et de fruits cuits, puissant, riche et volumineux en bouche. Plus souple, le **Côtes-de-Provence rouge Classique de Rimauresq 2009**, tout en couleur et en matière, au nez de griotte et de fumé, riche et gras, tout en nuances aromatiques. Il y a encore le **Côtes-de-Provence rouge Quintessence du R de Rimauresq 2007**, riche au nez comme en bouche, de robe pourpre, un vin bien charpenté, à déboucher sur un rôti. Aucun hésitation.

Provence - Côte d'Azur

E L L E

TOP 10 LES VINS DE L'ÉTÉ

On boit quoi pour accompagner nos barbecues et nos salades ? Des blancs et des rosés classieux, mais pas ruineux.



CHÂTEAU RIMAURESQ CUVÉE R 2011

Son pedigree. Un rosé de Provence, subtil et aromatique. On le boit avec quoi ? Une côte de veau à la sauge ou une salade de pêches. Où ? www.rimauresq.eu Combien ? 12,05 € la bouteille.