

RINQUINQUIN à la Pêche



RINQUINQUIN : UN APÉRITIF VINTAGE BIEN DANS NOTRE ÉPOQUE

Naturels et vrais les apéritifs traditionnels de Distilleries et Domaines de Provence séduisent les gourmets et inspirent les baristas branchés. Ainsi, **RINQUINQUIN** est un délicieux vin de pêche à la saveur authentique. Cet apéritif élaboré dans le secret des familles provençales avait la réputation de « requinquer », d'où son nom évocateur. Sa recette est 100% nature. Tout commence en été avec la cueillette, dans la vallée de la Durance en haute Provence, de plusieurs variétés de pêches (blanches, jaunes et oranges). Ces pêches cueillies avec délicatesse sont acheminées à la distillerie et mises à macérer avec de l'alcool et du vin blanc du Lubéron. Au début de l'automne, c'est au tour des feuilles de pêchers d'être récoltées. Elles aussi sont mises à macérer dans un mélange d'alcool et de vin. Il faut entre 6 et 12 mois de contact « rapproché » pour obtenir dans les infusions ainsi obtenues toute la subtilité aromatique des fruits et des feuilles. Après assemblage des différents composants, le **RINQUINQUIN** est « vieilli » en cuve pendant 6 semaines pour lui laisser le temps de s'arrondir et de s'harmoniser. Il est ensuite filtré, contrôlé, dégusté et mis en bouteille.

UN GOÛT SPIRITUEL

Bouquet : un nez intense sur la chair de pêche avec une note citronnée, d'agrumes. Sa fraîcheur, provenant des feuilles de pêche, est apportée par une note mentholée se rapprochant de celle du réglisse.

Palais : en bouche, ses arômes de pêche lui confèrent une douceur et un fruité très puissant. Le goût est intense, agréable, gourmand sur la pêche.

À TOUT MOMENT DE LA JOURNÉE

En apéritif : à boire très frais éventuellement avec des glaçons

En boisson rafraichissante par une chaude après-midi d'été : allonger de 5/6 de Tonic et ajouter des glaçons

Au cours du repas pour relever des saveurs : boire à température ambiante sur un foie gras, un magret aux fruits ou un dessert fruité

IDÉE COCKTAIL : UN SOIR D'ÉTÉ

Ingrédients :

- 2.5 cl de Rinquinquin
- 5 cl de vodka
- 2 cuillères à café de sucre vanillé
- 2 tranches de pêche

Préparation :

Mélanger les ingrédients dans le bol du mixer sur 3-4 glaçons, mixer quelques secondes, servir dans un verre évasé

