



RinQuinQuin : l'apéritif provençal qui vous donne la pêche...



Le RinQuinQuin, apéritif local de Provence, possède un caractère patrimonial qui le démarque des autres apéritifs. Pour s'ancrer dans son époque, la marque passe au bio sans modifier la recette. RinQuinQuin, un nom qui fleure bon le vintage mais qui n'a jamais été aussi moderne. Les consommateurs sont nombreux à plébisciter l'authenticité et le savoir faire des Distilleries de Provence. Arrêt sur image pour comprendre le bien fondé de cette société et de la qualité de ses produits.

Ce RinQuinQuin 100% naturel contient des ingrédients issus de l'agriculture biologique. Pendant six mois, les pêches et les feuilles de pêcher* infusent séparément dans du vin blanc et de l'alcool. Il s'agit du temps nécessaire pour obtenir une infusion généreuse. Cette dernière est faite de chair de pêches fruitée mêlée à la fraîcheur végétale des feuilles de pêche. Cette infusion est assemblée avec du vin blanc, un peu d'arôme naturel à base de jus de pêche et juste ce qu'il faut de sucre. Cet arôme va renforcer le côté fruité. Le RinQuinQuin va «s'arrondir» en cuve avant d'être dégusté, contrôlé, filtré, et mis en bouteille.



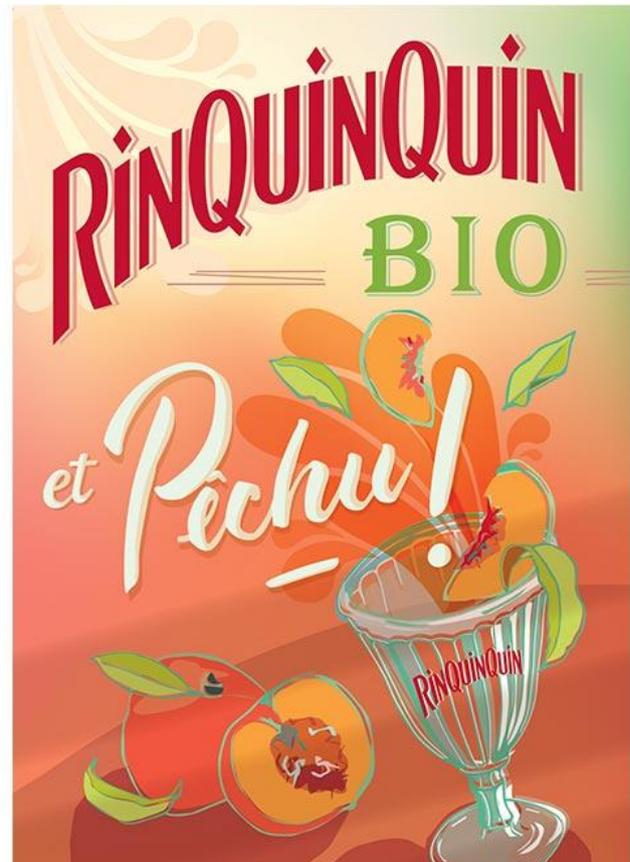
*originaires de la Drôme Les sensations gustatives

Bouquet : Son nez est intense sur la chair de pêche avec une note citronnée, d'agrumes.

Palais : En bouche, ses arômes de pêche lui confèrent une douceur et un fruité très puissant. La bouche est intense, agréable, gourmande sur la pêche et le bonbon anglais.

Robe : la couleur du rinquinquin est jaune avec des reflets dorés.

RinquinQuin, un apéritif qui a la pêche



Un Apéritif typiquement provençal qui a tout bon

Le retour au terroir est une évidence car la manière de consommer change. L'épicurisme à la française prend de l'ampleur. On constate un retour en force des apéritifs vintage, plébiscités pour leur caractère, leur authenticité, leur histoire. Apéritif traditionnel provençal, composé de vin blanc et de feuilles de pêcher, le Rinquinquin et sa couleur dorée renouent ainsi avec un public en attente de personnalité et de qualité.

Une recette inimitable

Les pêches de la Vallée de la Durance, les feuilles de pêcher cueillies à l'automne, le sucre de canne et le vin blanc du Lubéron compose la recette. Cette préparation artisanale est perpétuée par Distilleries et Domaines de Provence.

Préparation de ce breuvage



Brassage du Thym pour faire le RinQuinQuin

Ramassées à la main, les pêches et les feuilles de pêcher sont mises à macérer séparément dans du vin blanc et de l'alcool entre 6 à 9 mois. Durée qui permet aux arômes de se révéler pleinement. La partie liquide (infusion) est alors séparée de la partie solide (feuilles et pêches). Puis les infusions de pêche et de feuilles de pêcher sont incorporées au vin blanc. Le sucre est ensuite introduit, progressivement, jusqu'à absorption complète. Seul le strict respect de ces différentes étapes peut offrir au RinQuinQuin cette attaque fruitée et cette longueur en bouche à la fois équilibrée et complexe si caractéristiques. Au nez, c'est toute la Provence qui s'invite avec des premières notes fruitées typiques de la pêche qui laissent place à des nuances végétales. À servir frais sur de la glace ou en cocktails

La recette



LE POPPY par Jennifer Le Nechet, meilleure bartender du monde en 2016

Dans un verre rempli de glaçons, verser :
2 cl d'émulsion de [RinQuinQuin](#)
4 cl de Bulleit bourbon
1 cl de liqueur d'abricot
2 cl de jus de citron jaune
1,5 cl de sirop de romain maison ou de chez Cueilleur de Douceurs
Saupoudrer de graines de pavot bleu et garnir d'une branche de romarin

En vente en rayon bio, boutique bio et sur : www.distilleries-provence.com

Des médailles bien méritées



Distilleries et Domaines de Provence :Alain ROBERT PDG dans le champs d'absinthe

L'International Wine & Spirit Competition (IWSC) a dévoilé ce 3 juillet ses lauréats 2019 parmi lesquels Distilleries et Domaines de Provence qui se voit triplement récompensée. Une médaille d'or a ainsi été décernée au Pastis Grand Cru Henri Bardouin, venant s'ajouter à celles de 2013 et 2017. Cette édition 2019 consacre aussi les apéritifs [RinQuinQuin](#) et Orange Colombo, emblématiques de l'épicurisme à la française, salués chacun par une médaille de bronze.



[Visualiser l'article](#)



Champs de Génépi

Un apéritif en or

Le Pastis Grand Cru Henri Bardouin distingué aux ISWC AWARDS. Le [RinQuinQuin](#) et l'Orange Colombo reçoivent la médaille de Bronze.

dynamic-seniors.eu
Pays : France
Dynamisme : 1



[Visualiser l'article](#)



Champs d'Absinthe

Le savoir faire récompensé



Des récompenses témoins du caractère vivant d'un patrimoine artisanal

Héritière de traditions ancestrales, Distilleries et Domaines de Provence a su s'inscrire dans la modernité, réécrivant avec élégance et respect des recettes d'Apéritifs et Alcools séculaires.



PASTIS GRAND CRU HENRI BARDOUIN

Pastis au caractère unique : composé de plus de 65 plantes et épices, il est puissant et aromatique en bouche.



RINQUINQUIN

RinQuinQuin est un apéritif à base de vin blanc du Lubéron, de pêches de la vallée de la Durance, de feuilles de pêchers cueillies à l'automne.



ORANGE COLOMBO

Orange Colombo est un apéritif à base de vin rosé du Lubéron, d'infusions d'oranges douces et amères, d'infusion de quinquina.

L'International Wine and Spirit Competition est l'une des plus difficiles et convoitées sélections mondiales du secteur. Plus de 90 pays y sont représentés chaque année. Les meilleurs vins, spiritueux et liqueurs sont jugés par des experts internationaux. Cette expertise dure 7 mois. Les produits sont analysés pour vérifier que leurs caractéristiques organoleptiques ne se dégradent pas avec le temps. La IWSC le goût unique des produits et des normes de qualité très élevées. Ces récompenses mettent en lumière sur la scène internationale un savoir-faire français unique. Des récompenses témoins du caractère vivant d'un patrimoine artisanal Héritière de traditions ancestrales, Distilleries et Domaines de Provence a su s'inscrire dans la modernité, réécrivant avec élégance et respect des recettes d'Apéritifs et Alcools séculaires.

Crédit Photos : Les Distilleries de Provence