



A.O.P. Côtes de Provence—Cru Classé
Vigneron indépendant



Cuvée R de Rimauresq

Notre cuvée emblématique

Le R de Rimauresq est la récompense du travail réalisé dans les vignes depuis plus de vingt ans. Il est le résultat d'une sélection minutieuse de nos meilleures parcelles et d'une vinification précise.



Millésime 2020
12 mois d'élevage



Millésime 2017
24 mois d'élevage



Millésime 2021



Millésime 2021



39% Syrah 29% Mourvèdre
19% Cabernet Sauvignon
13% Grenache



12 mois en barriques
bordelaise, chêne français



75 cL, 150 cL (2019)



Servir entre 19 et 21°C
Garde 8 à 10 ans



Bourgeons de cassis, mures,
épices, eucalyptus



Agneau & bœuf aux herbes



41% Syrah 23% Cabernet
Sauvignon 15% Mourvèdre
13% Carignan 8% Grenache



24 mois en barriques
bordelaise, chêne français



75 cL



Servir entre 19 et 21°C
Garde 8 à 10 ans



Fruits rouges compotés,
notes de café, finale épicée



Gibier, côte de bœuf



82% Grenache 9% Cinsaut
9% Mourvèdre



Cuve inox,
élevage sur lies fines



75 cL, 150 cL



Servir entre 8 et 12°C
Garde 1 à 3 ans



Agrumes, notes salines, minérale.
Bel équilibre entre vivacité et
rondeur.



Poissons grillés, gambas



100% Rolle



3 mois d'élevage en fût de
chêne de 400L



75 cL



Servir entre 8 et 12°C
Garde 1 à 3 ans



Agrumes, fleurs blanches.
Subtilement boisé.



Bel équilibre avec terre &
mer