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

RIMAURESQ
Cru Classé

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 2019
24 mois d'élevage

Millésime 2022

Millésime 2022

	Syrah 39%, Mourvèdre 29% Cabernet Sauvignon 19% Grenache 13%	Syrah 40%, Cabernet Sauv. 30%, Mourvèdre 20%, Carignan 10%	Grenache 47%, Cinsaut 29%, Syrah 8,5%, Mourvèdre 8% Tibouren 4,5%, Carignan 3%	Rolle 100%
	12 mois en barriques bordelaise, chêne français	24 mois en barriques bordelaise, chêne français	Cuve inox, élevage sur lies fines	50% cuve inox 50% élevé 6 mois en fût de chêne de 400L
	75 cL, 150 cL	**75 cL, 150 cL**	**75 cL**	**75 cL**
	Servir entre 19 et 21°C Garde 8 à 10 ans	Servir entre 19 et 21°C Garde 8 à 10 ans	Servir entre 8 et 12°C Garde 1 à 3 ans	Servir entre 8 et 12°C Garde 1 à 3 ans
	Bourgeons de cassis, mures, épices, eucalyptus	Fruits noir, riche, notes de café, finale épicée	Agrumes, notes salines, minérale. Bel équilibre entre vivacité et rondeur.	Agrumes, fleurs blanches. Subtilement boisé.
	Agneau & bœuf aux herbes	Gibier, côte de bœuf	Poissons grillés, gambas	Bel équilibre avec terre & mer