



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



Cuvée Classique Cœur de la Provence

Notre cuvée Rimauresq Cru classé Classique est notre cœur de gamme, à l'identité provençale.
Des vins sur une très belle fraîcheur, vinifiés selon les techniques et procédés modernes.



Millésime 2017









Millésime 2023



Millésime 2023



	Syrah 50%, Grenache 30%, Mourvèdre & Carignan 20%	Cinsaut 39%, Grenache 37%, Mourvèdre 7%, Tibouren 6%, Carignan Syrah Cab 11%	Rolle 88%, Ugni blanc 12%
	Cuve inox	Cuve inox	Cuve inox
	75 cL	75 cL	75 cL
	Servir entre 19 et 21°C Garde 3 à 8 ans	Servir entre 8 et 12°C Garde 1 à 3 ans	Servir entre 8 et 12°C Garde 1 à 3 ans
	Fruits noirs, épices douces, finale cacao	Fruits à chair blanches, notes d'agrumes	Fruits exotiques, fleurs blanches & agrumes
	Cuisine provençale	Cuisine méditerranéenne	Poissons Grillés