



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 2019
24 mois d'élevage



Millésime 2023



Millésime 2022



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



12 mois en barriques
bordelaise, chêne français



75 cL, 150 cL



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



Bourgeons de cassis,
mures, épices, eucalyptus



Agneau & bœuf aux herbes



Syrah 40%, Cabernet
Sauv. 30%, Mourvèdre
20%, Carignan 10%



24 mois en barriques
bordelaise, chêne français



75 cL, 150 cL



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



Fruits noir, riche, notes de
café, finale épicée



Gibier, côte de bœuf



Grenache 49%, Cinsaut 19%,
Carignan 16%, Mourvèdre 14%
Syrah 2%



Cuve inox,
élevage sur lies fines



75 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



Rolle 100%



50% cuve inox
50% élevé 6 mois 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