



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 2022**  
12 mois d'élevage



**Millésime 2023**



**Millésime 2022**



Syrah 48%, Cabernet  
Sauvignon 38%  
Mourvèdre 14%

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

Rolle 100%



12 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**

**75 cL**



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

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

Agrumes, fleurs  
blanches. Subtilement  
boisé.



Agneau & bœuf aux  
herbes

Poissons grillés, gambas

Bel équilibre avec terre &  
mer