



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 2019 – 12 mois d'élevage
Millésime 2017 – 24 mois d'élevage



Millésime 2021



Millésime 2021



40% Syrah 30% Cabernet
Sauvignon 20% Mourvèdre
10% Carignan

82% Grenache 9% Cinsaut
9% Mourvèdre

100% Rolle



12 ou 24 mois en barriques
bordelaise, chêne français

Cuve inox

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



75 cL, 150 cL (2019 uniquement)

75 cL, 150 cL

75 cL 150 cL



Servir à 16°C—Garde 8 ans

Servir à 12°C—Garde 18 mois

Servir à 12°C—Garde 3 ans



Fruits rouges compotés, notes
de café, finale épicée

Arômes de pêche, mangue
fraîche, notes de fleurs

Brioché, zeste de citron, finale
saline



Agneau & bœuf aux herbes

Poissons gras & fumés

Bel équilibre avec terre &
mer