



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 2018



Millésime 2020



























Millésime 2021



Millésime 2021



	42% Syrah, 18% Mourvèdre, 25% Carignan, 12% Grenache, 3% Cab. Sauv.		51% Mourvèdre, 43% Syrah, 6% Cab. Sauv.		46% Grenache, 14% Mourvèdre, 13% Carignan, 13% Cinsaut, 14% Syrah		100% Rolle
	Cuve inox (2/3) & 12 mois barriques bordelaise (1/3)		Cuve inox		Cuve inox		Cuve inox
	50 cL (2017), 75 cL, 150 cL		75 cL		50 cL, 75 cL, 150 cL		50 cL, 75 cL
	Servir entre 19 et 21°C Garde 3 à 8 ans		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 noirs, épices douces, finale cacao		Fruits à chair blanches, notes d'agrumes		Fruits exotiques, fleurs blanches & agrumes
	Cuisine provençale		Cuisine provençale		Cuisine méditerranéenne		Poissons Grillés