



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 2022



Millésime 2022



| | | | | |
|---|---|--|---|--|
|  | Syrah 42%, Mourvèdre 18%, Carignan 25%, Grenache 12%, Cab. Sauv. 3% | Mourvèdre 51%, Syrah 43%, Cab. Sauv. 6% | Grenache 59%, Cinsaut 29%, Syrah 5%, Carignan, Mourvèdre, Tibouren 7% | Rolle 89%, Ugni blanc 11% |
|  | Cuve inox (2/3) & 12 mois barriques bordelaise (1/3) | Cuve inox | Cuve inox | Cuve inox |
|  | 50 cL, 75 cL, 150 cL | 75 cL | 75 cL, 150 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 |