



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