



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 2020
12 mois d'élevage



Millésime 2019
24 mois d'élevage



Millésime 2022



Millésime 2022



Syrah 39%, Mourvèdre 29%
Cabernet Sauvignon 19%
Grenache 13%

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

Grenache 47%, Cinsaut 29%,
Syrah 8,5%, Mourvèdre 8%
Tibouren 4,5%, Carignan 3%

100% Rolle



12 mois en barriques
bordelaise, chêne français

24 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, 150 cL

75 cL, 150 cL

75 cL



Servir entre 19 et 21°C
Garde 8 à 10 ans

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

Fruits noir, riche, notes de
café, finale épicée

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

Agrumes, fleurs blanches.
Subtilement boisé.



Agneau & bœuf aux herbes

Gibier, côte de bœuf

Poissons grillés, gambas

Bel équilibre avec terre &
mer