



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 Votre cuvée emblématique meilleures parcelles et d'une vinification précise.



Millésime 2020 12 mois d'élevage



Millésime 2019 24 mois d'élevage

Syrah 40%, Cabernet

Sauvignon 30%, Mourvèdre

20%, Carignan 10%



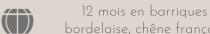
Millésime 2022



Millésime 2022



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



bordelaise, chêne français

75 cL, 150 cL



Bourgeons de cassis, mures, épices, eucalyptus

Gibier, côte de bœuf

24 mois en barriques bordelaise, chêne français

75 cL, 150 cL

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

café, finale épicée

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

Cuve inox, élevage sur lies fines

75 cL, 150 cL

Servir entre 8 et 19°C. Garde 1 à 3 ans

Fruits noir, riche, notes de Agrumes, notes salines, minérale. Bel équilibre entre vivacité et

Poissons grillés, gambas

100% Rolle

50% cuve inox 50% élevé 6 mois en fût de chêne de 400L

75 cL

Servir entre 8 et 19°C. Garde 1 à 3 ans

Agrumes, fleurs blanches. Subtilement boisé.

Bel équilibre avec terre & mer



Agneau & bœuf aux herbes

