

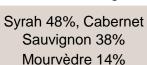


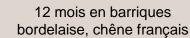
Cuvée R de Rimauresq Notre cuvée emblématique

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 2022 12 mois d'élevage





75 cL, 150 cL

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

Bourgeons de cassis, mures, épices, eucalyptus

Agneau & bœuf aux herbes



Millésime 2023

Grenache 49%, Cinsaut 19%, Carignan 16%, Mourvèdre 14% Syrah 2%

Cuve inox, élevage sur lies fines

75 cL

Servir entre 8 et 12°C Garde 1 à 3 ans

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

Poissons grillés, gambas



Millésime 2022

Rolle 100%

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

75 cL

Servir entre 8 et 12°C Garde 1 à 3 ans

Agrumes, fleurs blanches. Subtilement boisé.

Bel équilibre avec terre & mer