

Clos Cibonne Cru Classé Côtes de Provence "Caroline" rosé 2021



Prix du produit :

216,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

Vigneron(ne): B.&C. Deforges (Clos CIBONNE)

Millésime: 2021

Appellation: Côtes de Provence

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 94/100

Guide Hachette: ** (remarquable)

Cépage dominant: Tibouren

Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

94/100 RVF. Une grande cuvée de rosé, pour la haute gastronomie. Ces 2021 nous ont impressionnés.

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CLOS CIBONNE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

Clos Cibonne Cru Classé Côtes de Provence "Caroline" rosé 2021 :

La Revue du Vin de France (HORS-SÉRIE - MAI 2024) : 94/100. "Un des rosés les plus élégants de la région, issu du Tibouren, produit en bord de mer, vinifié en foudres de 300 litres et

élevé sur ses lies. La couleur orangée virant sur l'ambre est totalement inédite pour ce côtes-de-provence devenu le parangon du rosé séveux, tendu, finement épice et croquant, mélange de finesse et d'ardeur."

Guide Hachette 2024 (août 2023) : **2*/3** (vin remarquable). Un rosé profond, pelure d'oignon, dédié à Caroline, la petite-fille de Claude et Brigitte Deforges. Obtenu par vinification et élevage en barriques (300 l), il garde l'empreinte vanillée et épicee du chêne, nuancée à l'aération de notes de gelée de pomme et de pâte de coing. Structurée, généreuse, pétrie de rondeur, la bouche s'entiche de notes de frangipane et de mangue bien mûre, sans abdiquer sa fraîcheur. Un brin atypique, ce vin harmonieux et consistant se destine à la table, après une petite garde.

Clos Cibonne : Ce cru classé de 16 ha doit son nom au comte de Cibon, son propriétaire jusqu'en 1793, année de son achat par la famille Roux. Vers 1930, André Roux lui a donné ses lettres de noblesse à travers des vins issus de Tibouren. Une tradition perpétuée depuis 2003 par Brigitte, la petite-fille, et son époux Claude Deforges.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : Tibouren 90%, Grenache 10%

Terroir : Nous sommes en bordure de mer sur un Coteau de la chaîne des Maures qui domine à l'ouest de la rade de Toulon et à l'est de la presqu'île de Giens. La nature du sol, argilo schisteux, assure un bon drainage des terres. Les entrées maritimes apportent de la fraîcheur l'été. Les vents d'est et d'ouest donnent une bonne aération au vignoble assurant ainsi un bon état sanitaire de la vigne.

Culture de la vigne : Les sols sont labourés pour maintenir un sol meuble et limiter l'évaporation. La cuvée Prestige Caroline vient des parcelles de Tibouren, âgées de plus de 40 ans, et plantés en gobelet pour le Tibouren.

Vendanges : Sur les bases de l'historique de chaque parcelle, les vendanges s'organisent en fonction des analyses et des choix qui sont fait pour atteindre l'objectif. Pour la cuvée rosé, nous ramassons les raisins avec une bonne maturité, équilibre parfait entre acidité et maturité. Un tri sélectif, une récolte matinale permet de rentrer une vendange optimum. Les grappes sont éraflées avant la mise en œuvre des techniques de vinification qui permettront d'obtenir une extraction maximale.

Vinification : Pressurage direct vers des cuves inox et mise au froid pour ralentir le début de fermentation. Dès le début de la fermentation, les mouts sont envoyés vers les barriques ou la fermentation durera environ une petite semaine. Batonnage quotidien et contrôle des températures pour assurer la meilleure extraction des arômes jusqu'au début de l'hiver. Elevage en barrique de 300 litres (grain fin) pendant 8 à 10 mois.

Dégustation : Rosé de gastronomie avec une très forte intensité au nez et qui révèle une

complexité très forte d'arômes floraux, épices, de miel et d'un boisé fin. La robe est d'un rosé soutenu, aux reflets orangés. En bouche l'attaque est franche, puissante et complexe mais préserve l'équilibre du vin entre fraîcheur et expression aromatique. Fin de bouche intense et légèrement vanillée. Vin à déguster avec des plats comme un pavé de saumon et sa nage d'huîtres, ou avec des viandes blanches comme un poulet aux morilles ou un curry d'agneau.