

Clos Cibonne Cru Classé Côtes de Provence "Caroline" rosé 2022 (3 bouteilles)



**Clos
Cibonne**
CRU CLASSE
LE TIBOUREN PAR EXCELLENCE
COTES DE PROVENCE

Prix du produit :

111,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

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

Millésime: 2022

Appellation: Côtes de Provence

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 93/100

Wine Advocate (Parker): 93+/100

Cépage dominant: Tibouren

Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

93/100 RVF. 93+/100 Castaing/Parker. Une grande cuvée de rosé, pour la haute gastronomie. Comme les 2021 au sommet de leur expression en 2024 (oui, ces grands rosés s'améliorent avec l'âge !) Ces 2022 nous ont impressionnés et se bonifieront tout autant.

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 2022 :

La Revue du Vin de France (Karine Valentin, avril 2025) : 93/100. *La formidable originalité du*

cépage tibouren emporte les suffrages autour de ce rosé dont l'étiquette n'a pas bougé depuis belle lurette. Sapide à souhait, d'un volume parfait, d'un orangé superbe, à la point d'une épice douce de curry ou curcuma, d'un équilibre parfait et d'une acidité rêvée pour vieillir. Pourquoi pas sur un foie gras assaisonné d'un tour de moulin ?

Robert Parker's Wine Advocate (Y. Castaing, juillet 2024) : 93+/100. A blend of 90% Tibouren and 10% Grenache matured in 300-liter barrels over 10 months, the 2022 Cotes de Provence Rose Cuvee Prestige Caroline from Clos Cibonne possesses a deep, perfumed bouquet of vanilla pod, grapefruit, spices, garrigue and blood orange. Medium to full-bodied, enveloping and sappy, it's perfectly balanced with a fleshy core of fruit for a rosé wine and a long, penetrating and iodine-tinged finish. This rosé from Provence has the structure to age beautifully and can be cellared for up to 5 years. DRINK DATE 2024-2034.

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 où 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.