Clos Cibonne Cru Classé Côtes de Provence cuvée spéciale Tibouren rouge 2024

Prix du produit :

186,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR
Vigneron(ne): B.&C. Deforges (Clos CIBONNE)
Millésime: 2024
Appellation: Côtes de Provence
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Cuvée spéciale Tibouren
RVF: 93/100
Cépage dominant: Tibouren

Description brève du produit :

Cette cuvée unique, issue d'un assemblage des cépages Tibouren (à 90%) et Grenache, offre une robe rubis éclatante, un nez généreux de fruits rouges et d'épices, un palais soyeux, élégant et fin.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CLOS CIBONNE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Commentaires sur ce

Clos Cibonne Cru Classé Côtes de Provence cuvée spéciale Tibouren rouge 2024

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025) : **93/100**. *En rouge, le tibouren est gracieux et tendre dans la cuvée Spéciale Tibouren.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : Tibouren 90%, Grenache 10%

Terroir : Nous sommes en bordure de mer sur un Coteau de la chaine 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 tradition vient des parcelles de Tibouren, âgées de 20 ans en moyenne, et plantés en gobelet pour le Tibouren.
Bio depuis le millésime 2020.

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 tradition rouge, 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 : Les baies sont dirigées vers les cuves inox ou la température sera contrôlée pendant toute la fermentation. Pendant une dizaine de jours, nous effectuons un remontage deux fois par jour afin d'homogénéiser la cuve et pour favoriser la diffusion des composés phénoliques et des arômes. Ensuite les vins seront élevés en foudre pendant quelques mois (4 à 6 mois).

Dégustation : La robe est rubis éclatant, un nez généreux de fruits rouges et d'épices, au palais soyeux, élégant et fins. A déguster avec un rôti de veau aux chanterelles.