

Clos Cibonne Cru Classé Côtes de Provence Tradition rosé 2024



Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: COTE D'AZUR

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

Millésime: 2024

Appellation: Côtes de Provence

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: Tibouren

Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

Ce rosé de gastronomie de l'illustre Clos Cibonne, Cru Classé de Côtes de Provence, met en valeur l'authentique Tibouren du Pradet, un très vieux cépage de Provence. Il est plus judicieux de le laisser s'épanouir en cave quelques temps.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CLOS CIBONNE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Clos Cibonne Cru Classé Côtes de Provence Tradition rosé 2024

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 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 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. La fermentation durera ensuite une dizaine de jour. Après sous-tirage et quelques assemblages, les vins seront élevés dans les vieux foudres en chêne âgé de plus de 100 ans. Il y resteront au moins douze mois.

Dégustation : Robe orangée claire. Premier nez de fruits exotiques mûrs, de clémentine en compotée parsemée de quelques notes de rose, d'épices douces, poivre blanc, gingembre et réglisse. Après agitation, l'intensité aromatique augmente avec une explosion d'agrumes mûres et de truffe blanche, agrémenté de touches iodées typiques. Bouche volumineuse, longue, enveloppant une vague montante d'agrumes avec une explosion chaleureuse en finale d'épices et de doux boisé. Ce vin de gastronomie pourra accompagner de petits rougets de la méditerranée, ou un curry d'agneau.