

Clos Cibonne Cru Classé Côtes de Provence "Cuvée Prestige Caroline" rosé 2024



Prix du produit :

204,00 €

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: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Wine Advocate (Parker): 93/100

Cépage dominant: Tibouren

Alcool (%/vol.): 14,5

Description brève du produit :

93/100 Castaing/Parker. Une grande cuvée de rosé, pour la haute gastronomie (oui, ces grands rosés s'améliorent avec l'âge !).

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CLOS CIBONNE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Clos Cibonne Cru Classé Côtes de Provence "Cuvée Prestige Caroline" rosé 2024

Robert Parker's Wine Advocate (Y. Castaing, juin 2026) : **93/100**. *The 2024 Côtes de Provence Rosé Cuvée Prestige Caroline combines aromas of red berries, vanilla, pomegranate*

*and spring flowers with a gently delicate oaky profile. Medium- to full-bodied, dense and fleshy, it's framed by a gentle tannic structure and racy, mineral acidity, concluding with a long, spicy and ethereal finish. A rosé built for the cellar, it pairs beautifully with both the simplest and most elaborate Mediterranean dishes and will richly reward those with the patience to allow it to mature gracefully over the years. **DRINK DATE 2026-2034.***

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 plantées 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 soutenue, 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'huitres, ou avec des viandes blanches comme un poulet aux morilles ou un curry d'agneau.