

Clos Cibonne Cru Classé Côtes de Provence "Cuvée Spéciale des Vignettes" rosé 2024 (3 bouteilles)



Prix du produit :

100,50 €

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
Wine Advocate (Parker): 94/100
Cépage dominant: Tibouren
Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

94/100 Castaing/Parker. Ce rosé de gastronomie est issu des plus vieilles vignes du domaine.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CLOS CIBONNE
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Clos Cibonne Cru Classé Côtes de Provence Tradition rosé 2024

Robert Parker's Wine Advocate (Y. Castaing, juin 2026) : **94/100**. *Tonka beans, vanilla, strawberries and pomegranate preface the 2024 Côtes de Provence Rosé Cuvée Spéciale des Vignettes, a medium- to full-bodied, dense and enveloping rosé with a fleshy core of fruit, racy acids and a long, spicy and mouthwatering finish. Combining power and elegance, this is a compelling effort in what proved to be a challenging vintage. DRINK DATE 2026-2044.*

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 soutenue. Premier nez de fruits rouges très murs type fraise, prune rouge. Après agitation, l'intensité de ce fruité rouge augmente portés par des notes subtilement boisées apportant des touches de bâton de vanille et de fève de tonca. Des arômes floraux viennent complexifier le bouquet comme le lys mais également quelques délicates percées d'agrumes confits. En bouche, une très belle présence, une structure dans l'attaque qui charpente la bouche jusqu'au début de la finale pour retrouver ensuite de la légèreté. Tanins renforçant les épices qui explosent en final. Il se mariera parfaitement avec la Bouillabaisse et la soupe de poisson de la méditerranée.