



OMRÅDE
Frankrig

APPELLATION
Côtes de Provence,
Cru Classé

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Lerholdig

DRUER
Tibouren, Grenache

GÆRING
Gæring i 10 dage på
stål

TYPE
Let rødvin

Clos Cibonne

Clos Cibonne, Tibouren Speciale Rouge, Provence Crû Classé 2025

"Delicate and ethereal aromas of pepper, spices, flowers and red berries preface the distinctive yet perfumed 2023 Cotes de Provence Cuvee Speciale Tibouren, a red wine crafted from 90% Tibouren and 10% Grenache. Medium-bodied, juicy and tense, it's delicate and crystalline with a fresh, spicy and enveloping mid-palate that segues into a long, ethereal and peppery finish."

91p. Robert Parker.com, årgang 2023 Clos Cibonnes Tradition Tibouren er lavet på 90% af den lokale druespecialitet Tibouren og 10% Grenache. Druerne presses direkte i ståltanke, hvor mosten køles ned inden den gærer i 10 dage. Her monteres vinen 2 gange dagligt, for at udtrække så mange fenoler som muligt fra skallerne. Herefter rackes vinen og sammensættes, hvorefter den lagres på store egetræsfade i 4-6 måneder. Tradition Tibouren er en forholdsvis lys rødvin, med en herligt duft af vilde urter og røde bær. Smagen er saftspændt og super elegant, med en utrolig lækker feminin elegance. Blød, intens og frugtmættet rødvin til kraftigere fiskeretter, retter med fjerkræ, svin eller kalv. **2020 årgangen - testvinder i Jyllandsposten**

OM PRODUCENTEN

På en bakketop, midt mellem Toulon og Hyères residerer Clos Cibonne i deres smukke ejendom fra 17 hundredetallet. Her i Maures bjergene er de omgivet af vinmarker, og med en fantastisk udsigt over havnen i Toulon.

Navnet Cibonne stammer fra Jean-Baptiste de Cibo, der var kaptajn i Louis d. 16. flåde. Han var den første ejer af huset og vinmarkerne, men efter sin død i 1797 blev huset overtaget af den nuværende ejer; Roux familien. Tilbage i 1930 valgte André Roux at lægge al sin energi i vinproduktionen, og i særdeleshed den sjældne Tibouren drue. Lige siden har hans børn og børnebørn videreført traditionerne på stedet. Siden 2003 har det været 5. generation Brigitte og Claude der har stået for vinmarker og vinifikation på det historiske sted.

Etiketterne på Clos Cibonnes vine har stort set været uændret siden starten i 1930. Selvom moden for etiketter har været alle steder igennem de snart 100 år, så har familien Roux stædigt holdt fast på designet, og det traditionelle look, der også gennemsyrrer stilen i vinene.

Etiketten forestiller Cibonne slottet, med den gamle 1700 tals port. Bagved ser man det der i dag er vinkælder og familiens beboelse.

Er du til ur klassisk provencalsk landvin af bedste kaliber, er Clos Cibonne et fremragende sted at starte.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens