



OMRÅDE
Frankrig

APPELLATION
Côtes de Provence,
Cru Classé

DYRKNING
Økologisk vin

JORDBUND
Lerholdig

DRUER
Tibouren, Grenache

GÆRING
Gæring i en uges tid
på træfade

TYPE
Rosévin

Clos Cibonne

Clos Cibonne, Cuvée Prestige Caroline Rosé, Provence Cru Classé 2023

"Caroline 2023 åbner med en farve, der ligger et lille skridt dybere end den klassiske Provence?pastel. Det er et signal om, at vinen vil mere end blot være sommerlig. Duften løfter sig langsomt og lagvis, som når man træder ind i et rum, hvor træ, sten og havluft har stået i stilhed sammen. Salt mineralitet, urter, rød frugt og en diskret nøddevarme fra de gamle foudres giver et udtryk, der er roligt, dybt og afstemt. Sammenlignet med 2024?udgaven er 2023?årgangen mere samlet, mere harmonisk og mere forankret i sin egen rytme.

Det er en rosé med gastronomisk tyngde. Den fungerer fremragende til fisk, skaldyr, middelhavskøkken og grill, hvor dens struktur og krydrede dybde får lov at folde sig ud. Hvis du søger en let, sprød terrassevin, er det ikke her, du skal lande. Caroline 2023 er bygget til bordet, ikke til poolkanten, og den trives især i aftentimerne, sensommerens varme og efterårets første kølige dage. Duften er kompleks og præcis: urter, citrus, fersken og rød frugt, efterfulgt af en salt, maritim tone og en lille nøddeagtig nuance fra fadlagringen. Farven har et gyldent skær, der understreger vinens ro. I munden er den struktureret, krydret og cremet, men stadig rank. Midt i smagen opstår et temposkift, hvor frugten kort bliver mere fyldig, før syren og mineraliteten igen strammer udtrykket op. Det giver vinen en særlig rytme — som et skridt fra sol til skygge." 94p. Morten Wamsler, Flaskehalsen.nu

*"Cuvée Prestige Caroline from Clos Cibonne possesses a deep, perfumed bouquet of vanilla pod, grapefruit, spices, garrigue and blood orange. Medium to full-bodied, enveloping and sappy, it's perfectly balanced with a fleshy core of fruit for a rosé wine and a long, penetrating and iodine-tinged finish." 93+p. Robert Parker om årg 2022 92p. La Revue du Vin de France, om årg 2022 Clos Cibonnes top-rosé hedder "Caroline" opkaldt efter et af børnenbørnene. Den er lavet på 85% Tibouren og 10% Grenache og 5% Syrah. Druerne presses direkte i ståltanke, hvor mosten køles ned. Når gæringen starter føres vinen med det samme på træfade, hvor vinen gærer i 7 dage. Vinen bliver på fadene, og omrøres dagligt i de 7 dage. Herefter rackes vinen og lagrer på 300 ltr. egetræsfade i 8-10 måneder. Vinen er intens og krydret, med mineraler, salt, urter og vanille i den komplekse aroma. En rosé med struktur som en orangevin, med masser af personlighed og en dyb, koncentreret smag. Til de kraftigste fiskeretter, retter med krydret lam eller kalvekød. 2019 blev Tetsvinder i Decanters store rosé test juli 2021, med 94p. og ordene: **"The finish is creamy, saline, gently floral, and just gets better and better. Prime example of Provence creativity and producer individuality"** Elizabeth Gabay MW Samme årgang opnåede 95p. hos Vinous*

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

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 Cibon, 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.