



OMRÅDE  
Frankrig

APPELLATION  
Côtes de Provence,  
Cru Classé

DYRKNING  
Økologisk vin

JORDBUND  
Lerholdig

GÆRING  
Gæring i 10 dage på  
stål

TYPE  
Rosévin

Clos Cibonne

## Clos Cibonne, Tradition Rosé, Provence Crû Classé 2021

**"Roux-familien producerer fremragende, aristokratisk rosévin uden sidestykke i det skønne Provence. Tidligere var vinene, der hovedsageligt frembringes på den sjældne tibouren-drue, lidt af et insider-tip, som få kendte til, men i dag har flere fået øjnene op for vinenes særegne kvaliteter, og det har også sat sig i priserne. Tradition er husets entry level-rosé fra de yngste stokke, vildgæret og efterfølgende modnet på store, ældgamle træfade i mindst 12 måneder, og den er faldet ualmindelig flot ud i den vellykkede 2021-årgang. Fyldig, cremet og aromatisk kompleks med en iboende forjættende mineralsk friskhed. Smagen af sommer i Provence. Varm pinjeskov, hybente, tørret klementinskal, varme krydderier og salte havbriser. Generøs, karakterfuld, flot længde her. "**  
93 point, 5 stjerner, Morten Bundgaard, Jyllands-Posten Clos Cibonnes Tradition Rosé er lavet på 90% Tibouren og 10% Grenache. Druerne presses direkte i ståltanke, hvor mosten køles ned inden den gærer i 10 dage. Herefter rackes vinen og sammensættes, hvorefter den lagrer på hundrede år gamle store egetræsfade i 12 måneder. Vinen er smukt laksefarvet med orange reflekser. Duften er varm og krydret, med en mineralsk, saltet og urtet friskhed i smagen. Fantastisk vin til fyldige fiskeretter, eller retter med lam.

### 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.

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens