



## Clos Cibonne

# Clos Cibonne, Vignettes Speciale Rosé, Provence Crû Classé 2024

Clos Cibonnes Cuvée Speciale "Les Vignettes" Rosé er lavet på 90% af den lokale druespecialitet Tibouren og 10% Grenache. Vinifikationen er stort set den samme som husets "Tradition Rosé", men i denne cuvée anvendes udelukkende druer fra 40 år gamle vinstokke, altså dobbelt så gamle som i "Tradition" udgaven. Druerne presses direkte i ståltanke, hvor mosten køles ned inden den gærer i 10 dage. Herefter rackes vinen og sammensættes, hvorefter den lagres på hundrede år gamle store egetræsfade i 12 måneder. Vinen er dyb laksefarvet med orange hints. Duften er enorm intens, med sydfransk garrigue, kvæde og grillede valnødder. Smagen er ekspressiv og koncentreret med en frugtig og urtekrydret karakter. Et fremragende valg til Bouillabaisse, eller retter med fjerkræ og kalv. **6 stjerner og TESTVINDER i Jyllands-Postens Rosé-test 2021 "En sand ener, Bronzefarvet modpol til frugtig mainstream-rosé. Krævende, sofistikeret, for den kræsne gane. Ingen passionsfrugt her. Fuld af havsalt, voks, pinje, tørrede urter, appelsinskal og varme krydderier. Bid, bund og balance, lang kalket finale. 94p."** Morten Bundgaard, 5. juni 2021

OMRÅDE  
Frankrig

APPELLATION  
Côtes de Provence,  
Cru Classé

DYRKNING  
Økologisk dyrket -  
ikke certificeret

JORDBUND  
Lerholdig

DRUER  
Tibouren, Grenache

GÆRING  
Gæring i 10 dage på  
stål

TYPE  
Rosévin

## 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