



OMRÅDE
Frankrig

APPELLATION
Cotes de Provence

DYRKNING
Økologisk dyrket -
ikke certificeret

JORDBUND
Lerholdig

DRUER
Tibouren, Syrah,
Cinsault, Grenache

GÆRING
Gæring i 10 dage på
stål

TYPE
Rosévin

Clos Cibonne

Clos Cibonne, Tentations Rosé 2024

"Smuk bitterhed, raffinement, lokale urter. Spændstig vin, der holder længe i munden. Fire store." 90p. 4 stjerner, Niels Lillelund, Jyllands-Posten

"Clos Cibonne står bag en af de mest komplekse rosé-vine i dette forårs rosé-smagerier. Her er vi trådt et skridt nedad på prisen – og også på kompleksiteten. Det smager ret godt, og her er en god portion elegance i de lyserøde frugter. Man må forvente en del af en rosé i denne prisklasse, og Clos Cibonne formår at lægge det niveau på, som de mere vinnørdede smagere sætter pris på. Hvis du er til klassisk terrasse-rosé, der bare skal slukke tørsten, får du ikke mere for pengene ved at skruer op til dette niveau, for de ekstra lag er nogle, man formentlig mest sætter pris på, hvis man gerne slubrer, gurgler og gennemanalyserer den smag, man udsætter sig selv for."

90p. Morten Wamsler, Flaskehalsen **"Tentations Rosé er en frisk og frugtig rosé lige ud ad landevejen, skåret efter moderne snit, dels lavet på indkøbte druer, dels druer fra Deforges-familiens yngste tibouren-stokke, som ikke bliver brugt i familiens traditionelle fadlagrede rosévine. Den er sprængfyldt med hvide ferskener, papaya og provencalske krydderurter, en smule vandmelon og duften af blomstrende æbletræer forenet med salte havbriser. Smagen er dejlig frisk og fyldig, harmonisk og balanceret med andre ord, den kan på egen hånd såvel som ledsage sommerens stride strømme af salate chevre chaud, uden at forsvinde i mødet takket være et godt, lille bittersødt nap i finalen. Fire og en halv stjerne."** Morten Bundgaard, Jyllands-Posten, maj 2024
om årgang 2023 Clos Cibonnes Tentations Rosé er husets intro- Côtes de Provence rosé vin på en blanding af druerne Grenache, Cinsault, Syrah og Tibouren. Druerne til Tentations kommer fra blandede parceller, og der er derfor her tale om et fieldblend. Under vinificeringen køles den blandede most ned for, at opnå en nænsom udtrækning af aromaer. Vinen lagrer 8 til 10 uger på bærmøn, og hældes kort efter på flaske. Frisk rosé med let fylde, god tørhed, noter af lyse ferskner og tørrede sydfranske urter. Fremragende til prisen.

OM PRODUCENTEN

VINOVA

Vinova.dk – Finlandsvej 8, 8700 Horsens

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.