



# Gloa Cibonne

**CRU CLASSÉ**

LE TIBOUREN PAR EXCELLENCE

CÔTES DE PROVENCE

## CUVÉE SPÉCIALE ROSÉ

### *Cuvée Spéciale Rosé Les Vignettes*

**Cru Classé | Côtes de Provence | Appellation d'origine protégée**

**TERROIR** Nous sommes en bordure de mer sur un Coteau de la chaîne des Maures qui domine à l'ouest la rade de Toulon et à l'est la presqu'île de Giens. La nature du sol, argilo schisteux, assure un bon drainage des terres. Les entrées maritimes apportent de la fraîcheur l'été. Les vents d'est et d'ouest donnent une bonne aération au vignoble assurant ainsi un bon état sanitaire de la vigne.

**CULTURE DE LA VIGNE** Les sols sont labourés pour maintenir un sol meuble et limiter l'évaporation. La cuvée des Vignettes vient des parcelles de Tibouren, âgées de plus de 40 ans, et plantés en gobelet pour le Tibouren. Nous sommes dans une démarche d'agriculture raisonnée.

**VENDANGES** Sur les bases de l'historique de chaque parcelle, les vendanges s'organisent en fonction des analyses et des choix qui sont fait pour atteindre l'objectif. Pour la cuvée spéciale des Vignettes nous ramassons les raisins avec une maturité déjà bien avancée. Un tri sélectif, une récolte matinale permet de rentrer une vendange optimum. Les grappes sont éraflées avant la mise en œuvre des techniques de vinification qui permettront d'obtenir une extraction maximale.

**CÉPAGES** Assemblage Tibouren 90 % et Grenache 10 %

**VINIFICATION** Pressurage direct vers des cuves inox et mise au froid pour ralentir le début de fermentation. La fermentation durera ensuite une dizaine de jour. Après sous-tirage et quelques assemblages, les vins seront élevés dans les vieux foudres en chêne âgé de plus de 100 ans. Ils y resteront au moins douze mois.

**DÉGUSTATION** Robe orangée soutenue. Premier nez de fruits rouges très murs type fraise, prune rouge. Après agitation, l'intensité de ce fruité rouge augmente portés par des notes subtilement boisées apportant des touches de bâton de vanille et de fève de tonca. Des arômes floraux viennent complexifier le bouquet comme le lys mais également quelques délicates percées d'agrumes confits. En bouche une très belle présence, une structure dans l'attaque qui charpente la bouche jusqu'au début de la finale pour retrouver ensuite de la légèreté. Tanins renforçant les épices qui explosent en final. Il se mariera parfaitement avec la Bouillabaisse et la soupe de poisson de la méditerranée.