



*Glo  
Cibonne*

**CRU CLASSÉ**

LE TIBOUREN PAR EXCELLENCE  
CÔTES DE PROVENCE

## CHATEAU CIBON

### *Cuvée Marius Rosé 2017*

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

**TERROIR** Les parcelles dominant la mer, distant de 800 mètres environ des plages, sur un coteau de la Chaîne des Maures, 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 Marius vient des parcelles de Tibouren, âgées de plus de 60 ans en moyenne, et plantées en gobelet pour le Tibouren. Nous sommes en conversion bio depuis plus de 2 ans.

**VENDANGES** Les vendanges s'organisent en fonction des analyses et des choix qui sont fait pour atteindre l'objectif de l'équilibre parfait. Pour la Cuvée Marius, nous ramassons les raisins avec une légère sur maturité tout en conservant un bon équilibre entre acidité et maturité. Une récolte matinale suivi d'un tri sélectif permet de rentrer une vendange optimum. Les grappes sont éraflées avant la mise en œuvre des techniques de vinification qui permettront une extraction maximum.

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

**VINIFICATION** Pressurage direct vers des foudres neufs d'une capacité de 26 H/L. Ces foudres sont équipés pour refroidir les jus et permettre ainsi une fermentation lente et progressive pour garder tous les arômes du fruit. Ces vins resteront pendant 24 mois en foudre et régulièrement bâtonnés. Nous ne conservons que les lies fines que l'on travaille de 6 à 12 mois. Deux années d'élevage pour faire de la Cuvée Marius des Rosés de Garde.

**DÉGUSTATION** Robe pelure d'oignon avec des reflets cuivrés et ambrés. Nez élégant mariant les arômes de lys, de citron, de poire, d'orange et d'amande. En bouche un rosé de caractère où s'expriment les mêmes arômes friands et persistants avec une finale très exotique de miel, pain d'épices, légèrement beurré, boisé et épicé. En finale, très belle rondeur en bouche et persistance aromatique.