

# Cuvée Classique Rouge Clos Cibonne



CLIMATS

## Región y Denominación

Côtes de Provence, Cru Classé

## Uva

90% Tibouren, 10% Grenache

## Producción

7 Ha – 40,000 botellas

## Cultivo

Viticulture raisonnée, trabajo parcelar y vendimia manual.

## Filosofía

Clos Cibonne es uno de los 18 Crus Classé de Provence en el corazón de la denominación cercana al puerto de Toulon y frente al mar. Se distingue de los otros *Crus* de la zona por el cultivo de una uva endémica casi desaparecida, considerada como el Pinot Noir del área: la Tibouren. Claude Deforges, cálido y simpático, y su hijo Olivier siguen la tradición familiar y te reciben con calidez para mostrar con orgullo los vinos tan especiales que producen.

## Estilo

Apodan al Tibouren como “el Pinot Noir de la Provence”, por su color rubí, aroma a frutos rojos (como la cereza) y mucha carga especiada y herbal que recuerdan al Garrigue. En boca sorprende su acidez y frescura, y la elegancia de sus taninos.

Vino delicioso listo para tomar en su juventud con una expresión única.

