












## Clos Cibonne

2022 Côtes de Provence Cru Classé AOP  
Rosé Cuvée Spéciale des Vignettes  
75cl (6er-Karton)

CHF 35.00

### Degustationsnotiz

Tieffruchtiger Auftakt. Noten nach reifen exotischen Früchten, leicht floral, nach wilden Rosen duftend, untermalt von süssen Gewürzen, weissem Pfeffer und Lakritze. Was für ein fulminanter Auftakt! Am Gaumen ganz feine Tannine, rotfruchtig geprägt, mit exotischen Anklängen und Aromen nach confierten Orangen. Die typische, leichte Jod-Note unterstreicht die Vielschichtigkeit des Weines. Wirkt kräftig und fordernd. Der Vignettes endet lang und anhaltend mit leicht balsamischem Finish. (pt)

-  **Typ:** Rosé
-  **Land:** Frankreich
-  **Region:** Provence
-  **Genussreife:** Jetzt - 2029
-  **Alkoholgehalt:** 14.5% Vol.
-  **Trinktemperatur:** 8°C - 10°C
-  **Traubensorten:** 90% Tibouren, 10% Grenache
-  **Robert Parker:** 93
-  **Vino Vario:** 18