



## Clos Cibonne

2023 Côtes de Provence Cru Classé AOP  
Rouge Cuvée Spécial Tibouren  
75cl (6er-Karton)

### Degustationsnotiz

Eleganter Auftakt. Aromen von frischem Cassis, schwarzen Kirschen, dunklen Pflaumen, gepaart mit Lakritze, schwarzem Pfeffer, Garrigues-Noten und orientalischem Tabak. Das ganze Bündel wird von einer steinigen Mineralität untermalt. Am Gaumen sehr elegant und charaktervoll. Reife, fruchtige Tannine, perfekte Balance und tolle Säure machen den Wein überaus elegant. Die Aromen bestätigen sich, schwarzfruchtig mit deutlicher Mineralität. Er endet lang und harmonisch mit fruchtigen Aromen und mineralischen Noten. (pt)

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Frankreich

 **Region:** Provence

 **Genussreife:** Jetzt - 2032

 **Alkoholgehalt:** 15% Vol.

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** 90%  
Tibouren, 10% Grenache

 **Vino Vario:** 17