



# Clos Cibonne Tibouren Côtes de Provence Cru Classé

*Clos  
Cibonne*

De Tibouren-druif is een rode druivensoort die vrijwel uitsluitend in de Provence wordt verbouwd speciaal voor de typische rosé's uit de regio. Een uitzondering vormt Clos Cibonne van de familie Roux. Zij maken als enige ook een rode wijn van bijna honderd procent Tibouren. Andre Roux was in de jaren dertig van de vorige eeuw degene die de Tibouren uit de vergetelheid haalde. Heden ten dage is Clos Cibonne nog altijd de bakermat van de Tibouren, alle andere stokken van deze druif stammen af van de oorspronkelijke planten in deze wijngaard. De donkere conische vruchten zijn nogal kwetsbaar en gevoelig voor schimmel en andere infecties. De oogst vindt daarom in de regel 's nachts plaats wanneer het koeler is. De druiven worden zo snel mogelijk naar de wijnkelder gebracht waar ze langzaam onder hun eigen gewicht hun sap afgeven, de zogenaamde bloedingsmethode. Het korte schilcontact zorgt voor een vrij lichte heldere kleur van de rosé. Het aangename karakter van de Tibouren geeft de wijn elegante mineraliteit met de nodige kruidigheid.

De geschiedenis van deze druif gaat heel ver terug. Vanuit de tuinen van de Chaldeen in het stroomgebied van de Eufraat en de Tigris werd ze door Fenicische handelaren in Griekenland gebracht. De Romeinse senatoren verbouwden haar aan de boorden van de Tiber, vandaar de naam, in de Castelli Romani. Het waren deze zelfde Romeinen die aan het begin van onze jaartelling de wijnbouw in Frankrijk, met name de Provence, introduceerden. Met recht een klassieke cepage dus!

## Tradition Rosé 2009 A.O.C. Côtes de Provence

Tibouren, Grenache

Deze bijzondere rosé rijpt op foudres (eiken vaten van 5000 liter).  
Zowel in de neus als in de mond vindt men veel kruiden en een aangenaam pepertje.

Serveertemperatuur: 12° - 14°

Bewaarcapaciteit: 3 tot 5 jaar

Wijn en spijs: de ideale begeleider van gerechten uit de Provençaalse keuken.

**Ook verkrijgbaar in magnum.**



## Cuvée Tibouren Rouge 2009 A.O.C. Côtes de Provence

Tibouren, Grenache

Een unieke rode wijn op basis van een unieke druif.  
Hoewel relatief licht van kleur is het een krachtige wijn met veel fruit en de kenmerkende kruidigheid van de Tibouren.

Serveertemperatuur: 14° - 16°

Bewaarcapaciteit: 3 tot 5 jaar

Wijn en spijs: droge worst, kazen, geroosterd vlees.

**Ook verkrijgbaar in magnum.**



## Cuvée Caroline Rosé 2008 A.O.C. Côtes de Provence

Tibouren, Grenache

Deze wijn wordt van de oudste stokken gemaakt. De geparfumeerde neus wordt gevolgd door een bijzondere smaakbeleving: eerst wat zoet dan amandel, abrikoos vervolgens subtiel iets fino sherry-achtigs en tenslotte citrus (limoen) in de afdronk.

Serveertemperatuur: 12° - 14°

Bewaarcapaciteit: 5 tot 10 jaar

Wijn en spijs: deze wijn kan met vele gerechten gecombineerd worden, maar is eigenlijk een gerecht op zich!



## Cuvée Vieilles Souches Rouge 2007 A.O.C. Côtes de Provence

Tibouren, Grenache, Syrah

Deze wijn heeft 1 jaar lagering in foudres gekregen. De kleur is diep paars en de neus geeft leer, zwart fruit en kruiden. De smaak is prachtig in balans met een geweldige finesse.

Serveertemperatuur: 16° - 18°

Bewaarcapaciteit: meer dan 10 jaar

Wijn en spijs: wilde eend, gans, patrijs.

**Ook verkrijgbaar in magnum.**



## Cuvée Olivier Rouge 2009 A.O.C. Côtes de Provence

Syrah, Grenache

Een selectie van druiven van de mooiste percelen Syrah en de oudste Grenache. Zij krijgen 1 jaar rijping op barrique's voorafgaand aan de assemblage. Met goud bekroond op het Concours Générale in Paris 2011. (binnenkort meer over deze bijzondere wijn)

Serveertemperatuur: 15° - 17°

Bewaarcapaciteit: meer dan 10 jaar

