



Cibonne Tentations Rose - 2024 - 75 cl

Clos Cibonne · Frankrijk · Provence · AOC Côtes de Provence

Fris & fruitig

Delicate, soepele Provence-rose met geel fruit en een frisse mineraliteit.

Proeven

NEUS	SMAAK	AFDRONK
Delicaat roze. Fijne, discrete neus van specerijen en geel fruit als abrikoos, met exotische tonen.	Elegant, soepel en rond in de mond.	Frisse afdronk met een toets van perzik.

Aanbevolen bij: Aperitief Vis lichte desserts

Wijndetails

JAAR	2024
WIJNHUIS	Clos Cibonne
LAND	Frankrijk
STREEK	Provence
APPELLATIE	AOC Côtes de Provence
DRUIVENSOORT	Cinsault, Syrah, Tibouren
KLEUR	Rosé
INHOUD	75 cl
SCHENKTEMPERATUUR	8–10°C
BEWAARPOTENTIEEL	1–3 jaar
SLUITING FLES	Kurk



Werco NV
Hospitaalstraat 5
Oostende
België
BE0416608664

KARAKTER	Fris, Elegant, Zacht
CERTIFICERING	Duurzaam

Stijl & vinificatie

Blend van voornamelijk Cinsault, aangevuld met Syrah en Tibouren, uit terroirs rond La Crau en Carqueiranne. Na klaring acht tot tien weken op de fijne lies, voor een delicate, soepele en frisse rose.

Verhaal van deze wijn

Cibonne Tentations Rose, jaargang 2024

Cibonne Tentations is de toegankelijke rose uit de negoce-lijn van het huis, met druiven en most uit terroirs rond La Crau en Carqueiranne. Een delicate, soepele en frisse rose voor elke gelegenheid.

Herkomst en terroir

De druiven en most komen uit wijngaarden dicht bij het domein, in de Cotes de Provence. Het huis vinifieert en blendt ze in eigen kelder.

Druivenras en vinificatie

- **Druivenras:** blend van voornamelijk Cinsault, aangevuld met Syrah en Tibouren
- **Vinificatie:** koeling van de most voor een optimale aroma-extractie
- **Rijping:** acht tot tien weken op de fijne lies

Aanbevolen bij

Heerlijk als aperitief, bij vis of bij een licht dessert. Schenken op 8 tot 10 graden.

Jaargang 2024 is jong en levendig, met frisse fruitexpressie.

Over Clos Cibonne

Een van de meest onderscheidende rosédomeinen van Provence, met de zeldzame Tibouren-druif centraal.

Werco Wines • Geselecteerd en geïmporteerd door Werco