



Cuvée Tradition Cibonne

CRU CLASSÉ

LE TIBOUREN PAR EXCELLENCE
CÔTES DE PROVENCE

CUVÉE TRADITION TIBOUREN

Cuvée Tradition Tibouren

Cru Classé | Côtes de Provence | Appellation d'origine protégée

TERROIR Nous sommes en bordure de mer sur un Coteau de la chaîne des Maures qui domine à l'ouest la rade de Toulon et à l'est la presqu'île de Giens. La nature du sol, argilo schisteux, assure un bon drainage des terres. Les entrées maritimes apportent de la fraîcheur l'été. Les vents d'est et d'ouest donnent une bonne aération au vignoble assurant ainsi un bon état sanitaire de la vigne.

CULTURE DE LA VIGNE Les sols sont labourés pour maintenir un sol meuble et limiter l'évaporation. La cuvée tradition vient des parcelles de Tibouren, âgées de 20 ans en moyenne, et plantés en gobelet pour le Tibouren. Nous sommes dans une démarche d'agriculture raisonnée.

VENDANGES Sur les bases de l'historique de chaque parcelle, les vendanges s'organisent en fonction des analyses et des choix qui sont fait pour atteindre l'objectif. Pour la cuvée tradition rouge, nous ramassons les raisins avec une bonne maturité, équilibre parfait entre acidité et maturité. Un tri sélectif, une récolte matinale permet de rentrer une vendange optimum. Les grappes sont éraflées avant la mise en œuvre des techniques de vinification qui permettront d'obtenir une extraction maximale.

CÉPAGES Assemblage Tibouren 90 % et Grenache 10 %

VINIFICATION Les baies sont dirigées vers les cuves Inox ou la température sera contrôlée pendant toute la fermentation. Pendant une dizaine de jours, nous effectuons un remontage deux fois par jour afin d'homogénéiser la cuve et pour favoriser la diffusion des composés phénoliques et des arômes. Ensuite les vins seront élevés en foudre pendant quelques mois (4 à 6 mois).

DÉGUSTATION La robe est rubis éclatant, un nez généreux de fruits rouge et d'épices, au palais soyeux, élégant et fins. A déguster avec un rôti de veau aux chanterelles.