

2024 Rosé Cuvée Spéciale des Vignettes

Clos Cibonne
Côtes de Provence Cru Classé AOP
75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Sehr tiefgründiges Bouquet nach Quitte, reifer Birne und Salbei, dazu Garrigue-Kräuter und leicht nussige Anklänge. Cremig, komplex und hervorragend balanciert am Gaumen, hat Kraft und eine grosse Tiefe, die Frucht tritt hier etwas in den Hintergrund und lässt den würzigen Aromen und den edlen Kräuternoten den Vorrang. Erst im Abgang kommt wieder eine feine Quittenaromatik zur Geltung, die wunderbar lange anhält und super mit den erdig-würzigen Note harmoniert. Ein äusserst tiefgründiger und enorm hochwertiger Rosé, der besonders als Essensbegleiter sein Potenzial entfaltet. (mh)

Bio

Typ: Andere

Land: Frankreich

Region: Provence

Genussreife: Jetzt - 2034

Alkoholgehalt: 14% Vol.

Trinktemperatur: 8°C - 10°C

Traubensorten: 90% Tibouren,10% Grenache

Allergene: Enthält Sulfite

Robert Parker: 94

Weinwisser: 94

Vino Vario: 18+