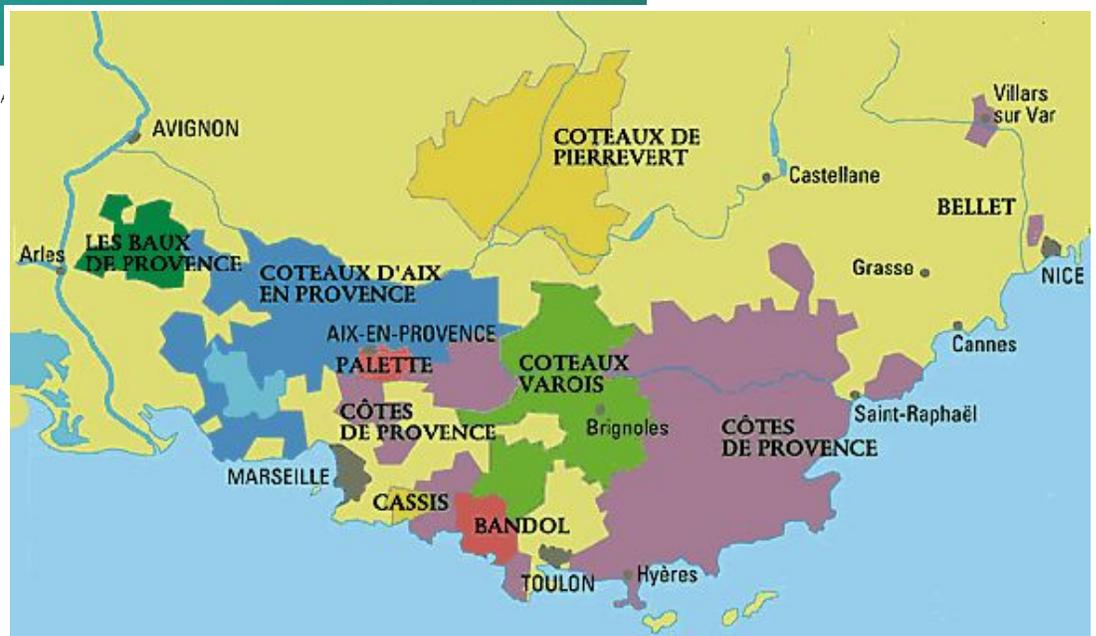


Tibo Vino

Les Vins de Provence



L'ABUS D'ALCOOL EST D





“Gamali”, Rosé Domaine de Goujonne, 2019

Appellation: Côtes de Provence

Type: Rosé

Elevage: macération pelliculaire de 3 à 4 heures, puis pressurage pneumatique doux. Fermentation thermo régulée. Elevage sur lies fines en cuve inox.

Cépage: 25% cinsault, 25% grenache, 20% Syrah, 15% Rolle, 15% Mourvèdre

Robe: Saumonée très très pâle, brillant

Nez: 1er nez : fermé

2d nez : bonbon anglais (famille des amilliques), floral (rose), fraise, côté végétal

Bouche: Assez puissante, vin un peu alcooleux, beaucoup d'acidité, un peu d'amertume en fin de bouche

Accord: Grillades, avec un plat de légumes (tian), ou un plat épicé (tajine), sushis, fromages, apéritif.

Degré: 13,5€

Tarif: 10 €



“Joséphine”, Rosé, Domaine Val Joanis, 2019

Appellation: AOP Lubéron

Type: Rosé

Elevage: Macération pelliculaire à froid. Elevage sur lies fines.

Cépage: 40% Syrah, 60% Grenache

Robe: Rose plus soutenu, plus de gras que le précédent

Nez: 1er nez : ouvert, fruits, agrumes, très aromatique

2d nez : fleurs blanches, chèvrefeuille, jasmin, côté confit, abricot

Bouche: Pamplemousse, très gourmand, complexe, pas de sensation de chaleur en fin de bouche

Accord: Tarte aux abricots, apéritif, volaille, tajine

	<p>Degré: 13°</p> <p>Tarif: 12 €</p>
	<p style="text-align: center;">Domaine des Capelanier, rouge, 2015</p> <p>Appellation: AOP Bandol</p> <p>Type: Rouge</p> <p>Elevage: Vendanges manuelles, vinif cépage par cépage, egrappage total. Macération de 35 jours. Pressurage et incorporation des jus de goutte aux jus de presse après dégustation. Assemblage des vins de cépages. Elevé en foudre de chêne français 18 mois.</p> <p>Cépage: 85% mourvèdre, 15% carignan</p> <p>Robe: Grenat, des traces d'évolution, translucide, des jambes</p> <p>Nez: 1er nez ouvert, beaucoup de fruit, d'épices</p> <p>2d nez : grillé, côté empyreumatique</p> <p>Bouche: Astringent, tanins très fermes, belle longueur, pas très complexe, chaleureux</p> <p>Accord: Viande aux herbes, agneau</p> <p>Degré: 14°</p> <p>Tarif: 15 €</p>
	<p style="text-align: center;">“Les Restanques”, Château Pibarnon, rouge, 2015</p> <p>Appellation: AOP Bandol</p> <p>Type: rouge</p> <p>Elevage: Egrappage total. Elevage de 18 mois pour moitié en barriques bourguignonnes et les reste en foudre de chêne.</p> <p>Cépage: 70% Mourvèdre, 30% grenache</p> <p>Robe: Grenat foncé, beaucoup de gras</p> <p>Nez: 1er nez : aromatique, fruité</p> <p>2d nez: complexe, fruits noirs, pruneau, myrtilles, caramel, brûlé,</p>

	<p>résine, arômes balsamiques, épices</p> <p>3ème nez : torrédaction, eau de vie, cerise confite</p> <p><u>Bouche:</u> très ample, très long en bouche, des fruits noirs compotés, beaucoup d'acidité, boisé, de la mâche</p> <p><u>Accord:</u> viande rouge</p> <p><u>Degré:</u> 14,5°</p> <p><u>Tarif:</u> 25 €</p>
	<p style="text-align: center;">Château Simone, rouge, 2015</p> <p><u>Appellation:</u> AOP Palette</p> <p><u>Type:</u> Rouge</p> <p><u>Elevage:</u> Vieilles vignes (>50 ans) vendanges manuelles, foulage léger avec égrappage, cuvaison petite cuve avec remontage, macération longue 21 jours, fermentation levures indigènes</p> <p><u>Cépage:</u> 45% grenache, 30% mourvèdre, 5% Cinsault, 20% de cépages secondaires (syrah, castet, manosquin, carignan, muscats divers...)</p> <p><u>Robe:</u> Rubis foncé, dense, larmes très très lentes</p> <p><u>Nez:</u> 1er nez: fruits secs, réglisse, boisé, 2d nez: raisins secs, abricots secs, pruneaux, épices, poivre, côté mentholé, terreux,</p> <p><u>Bouche:</u> astringent, beaucoup d'acidité, vin de longue garde</p> <p><u>Accord:</u> côte de boeuf, côtelettes, ribs de porc, plats épicés, daube</p> <p><u>Degré:</u> 14°</p> <p><u>Tarif:</u> 35 €</p>



Château de Saint Martin

Appellation: Vin cuit de Provence

Type: ??

Elevage: vin cuit au chaudron par concentration pendant 10 heures à partir de moût juste en début de fermentation. Vin consommé traditionnellement lors du repas de Noël avec les 13 desserts provençaux.

Cépage: pour le moût, mélange de cépages de la propriété

Robe: tuilée claire, disque brillant

Nez: 1er nez: tabac,

2d nez: suie, âtre de cheminée

Bouche: ample, très longue, vin de noix, raisins sec, résine

Accord: foie gras, fromage à pâte persillée, desserts aux noix , nougats glacés

Degré: 14,5°

Tarif: 17,90 €