Clos Canarelli "Amphora" rouge 2016

Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE
Vigneron(ne): Yves CANARELLI
Millésime: 2016
Appellation: Corse - Figari
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Amphora
RVF: 17/20

Description du produit :

PRESENTATION DU CLOS CANARELLI

Commentaires sur ce

Clos Canarelli Amphora rouge 2016 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 17/20. *Juteuse, elle porte un fruit bien mûr et agréable.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Les vignes: cépages niellucciu, sciacarellu, minustello, carcaghjolu, moresconu. Vendanges en vert puis manuelles avec table de tri.

Le terroir: Argilo-granitique, exposé sud et nord-ouest. Climat chaud et venteux, grande amplitude de températures jour/nuit.
En biodynamie depuis 2006, certification BIO depuis 2002 (ECOCERT)

Vinification: Vendange éraflée. Pressurage: Raisins foulés, fermentation avec une souche de

levure indigène, pigeage 2 fois par jour, vinification en amphores d'argile.

Elevage: 4 mois en barriques de 6 ans. Pas de collage ni de filtration.

Description brève du produit :

17/20 RVF. La fameuse cuvée issue d'une multitude de cépages corses aux nom qui ne peuvent renier leurs origines, vinifiée en amphores d'argile. Un choix très judicieux pour obtenir des tanins souples et frais. Impossible de ne pas revendiquer la signature Canarelli sur cette cuvée, synonyme de finesse.