

Clos Canarelli "Tarra di Sognu" blanc sec 2016



Prix du produit :

270,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE
Vigneron(ne): Yves CANARELLI
Millésime: 2016
Appellation: Vin de France (Corse)
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Cuvée: Tarra di Sognu
RVF: 17,5-18/20
Bettane + Desseauve: 17/20

Description brève du produit :

17/20 B&D. Un premier millésime tout en finesse. *"La révélation d'un grand terroir"*. 1000 bouteilles produites environ.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE CANARELLI

Commentaires sur ce

Clos Canarelli Tarra di Sognu blanc sec 2016

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 17/20. *Extraordinaire pureté et finesse, sur des notes de fleurs blanches, d'anis et de bergamote, finale saline du plus haut niveau, un coup de maître et la révélation d'un grand terroir. Fourchette d'apogée : 2020-2026.*

La Revue du vin de France (n°612 juin 2017) : 17,5-18/20. *Boisé blond, matière enveloppée et*

généreuse, voici un vin d'une pureté et d'une fraîcheur exemplaire. Il porte une belle énergie. Un grand vin. 1200 bouteilles produites.

Texte de la contre-étiquette :

Des cépages rares tels que le riminese, biancu gentile, carcajolu biancu, genovese, vermentinu, plantés sur un terroir argilo-calcaire unique, travaillés en biodynamie, reflet de l'âme corse.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Une cuvée réalisée avec le sommelier Patrick Fioramonti. Les vignes de cépages indigènes ont été plantées à partir de 2010 au dessus de Bonifacio, sur un des rares terroirs argilo-calcaire de toute la région. Situé à quelques centaines de mètres de la mer, ce vignoble "iodé" et créé de toutes pièces (même si, il y a deux siècles, plus de 3000 ha de vignes étaient déjà présents ici avant de disparaître) provient de sélections massales réalisées à Tarrabucetta (où se situe le Clos Canarelli).

Surface des vignobles? : 3 HA du côté de Bonifacio

Elevage : Les vins sont élevés pendant 18 mois en foudre de 34HL et en demi muid.

Les raisins (bio) sont égrappés avant fermentation.