

Clos Canarelli "Costa Nera" rouge 2017



Prix du produit :

366,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Yves CANARELLI

Millésime: 2017

Appellation: Vin de France (Corse)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Costa Nera

RVF: 95/100

Cépage dominant: Carcaghjolu Neru

Description brève du produit :

95/100 RVF. Yves Canarelli a élaboré cette cuvée "CN" (initialement pour "Carcaghjolu Neru", maintenant pour "Costa Nera") uniquement à partir de ce cépage autochtone qui offre des vins de grande garde, concentrés et très fruités, aux notes épicées.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CLOS CANARELLI + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Clos Canarelli "Costa Nera" rouge 2017

La Revue du Vin de France (Redécouvrir la Corse en plongeant dans ses racines - J-E Simond - juillet-août 2021) : **95/100**. 2008 a été le premier millésime de cette cuvée issue de vignes plantées en 2003. A la fois frais et moelleux, ce vin à la personnalité haute en couleur se montre naturellement distingué, empreint d'un fruit éclatant et croquant. Il a supporté sans coup férir ses trente mois d'élevage en demi-muids. Le 2010 (95/100) offre une grande complexité avec ses notes sanguines et de cuir noble, et sa trame moelleuse et droite, avec une fraîcheur mentholée

à l'aération. Des tanins fins encadrent une chair croquante dans ce superbe vin expressif. Un peu plus chaleureux avec son nez de fourrure et de prune sauvage, le 2011(94/100) a conservé un bel éclat dans son fruit légèrement compoté.

ATTENTION : le cépage autochtone *carcaghjolu neru* n'est évidemment pas pris en considération dans les "manuels" de l'Appellation d'Origine Protégée Figari. Cette cuvée est donc un "simple" *Vin de France*. A ce titre, et ne me demandez pas pourquoi, il est interdit de faire apparaître le nom du cépage (d'où le "code" CN) ou le millésime sur l'étiquette de façon explicite. Vous trouverez un "16" en tout petit, inclus dans le numéro de lot (commençant par L), inscrit quelque part sur la bouteille ou l'étiquette.

Fiche technique rédigée par le domaine:

Les vignes: cépage carcaghjolu neru. Vendanges en vert puis manuelles avec table de tri, rendements 25 Hl/Ha.

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 à 100%. Fermentation avec une souche de levure indigène, en cuves inox.

Elevage: 18 mois en fûts de 500 litres (demi-muids). Pas de collage ni de filtration.

Conseil de service : Carafer pour le service, servir à 16-17°