

Clos Canarelli "Tarra di Sognu" rouge 2018

Prix du produit :

151,50 €



caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Yves CANARELLI

Millésime: 2018

Appellation: Vin de France (Corse)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 97/100

Cépage dominant: Carcaghjolu Neru

Description brève du produit :

97/100 RVF. Troisième millésime pour cette cuvée qui fait déjà parler d'elle tant le terroir argilo-calcaire de Bonifacio dépasse les fortes attentes placées en lui par le vigneron, lorsqu'il y a planté son vignoble en 2010.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CLOS CANARELLI
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaire sur ce

Clos Canarelli Tarra di Sognu rouge 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov.2020) : 97/100. **Meilleure note** dans l'article de la RVF de nov. 2020 dans l'article de J-E. Simond intitulé "les grandes bouteilles de Corse". *Avec une note de rose au nez, Tarra di Sognu nous enchante, vin délicat et soyeux, extrêmement digeste, que nous n'hésitons pas à rapprocher de quelques grandes expressions de pinot noir, pour sa finesse, son élégance et ses tanins très ciselés.*

La Revue du Vin de France (Jean-Emmanuel Simond, juillet 2019) : *Que de chemin parcouru en quelques années par l'infatigable Yves Canarelli ! Viticulture biodynamique exemplaire, formidable cave semi-enterrée, multiplication des cuvées et des expériences pionnières en amphores... L'homme fait aussi partie des premiers vignerons de l'île de Beauté à avoir cru aux minustellu et carcaghjolu neru. Le niveau général des vins du domaine est aujourd'hui exceptionnel.*

A propos de Tarra di Sognu, le nouveau vignoble de Bonifacio : *Ce projet fascinant est né à l'initiative d'Yves Canarelli et de Patrick Fioramonti, sommelier du Grand Hôtel de Cala Rossa, à Porto-Vecchio. De quoi s'agit-il ? Trois hectares de maquis défrichés et plantés à la barre à mine sur une dalle calcaire très dure et deux hectares à planter. 2015 est le premier millésime en blanc, 2016 en rouge. Les vins sont élevés pendant 18 mois en foudres et demi-muids dans la cave du Clos Canarelli. Les résultats ? La (re)découverte de l'un des plus grands terroirs de l'île. Le raffinement de ces vins sera une révélation.*

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 hectares à Bonifacio

Elevage : Les vins sont élevés en foudre de 34 HL pendant 18 mois et en demis muids

Les raisins sont égrappés avant fermentation