Canarelli "BG" (bianco gentile) 2020

Prix du produit :

216,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE
Vigneron(ne): Yves CANARELLI
Millésime: 2020
Appellation: Vin de France (Corse)
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 31-50 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Bianco Gentile
Cépage dominant: bianco gentile

Description brève du produit :

Issue du cépage local bianco gentile, cette cuvée unique bénéficie d'un terroir argilo-granitique procurant au vin une inimitable fraîcheur et finesse. Une aberration amusante : cette cuvée n'a pas d'appellation. C'est un simple "Vin de France" car ce cépage ne figure pas dans les appellations corses définies avant le renouveau des cépages autochtones, pourtant aujourd'hui particulièrement appréciés !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CLOS CANARELLI
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

Clos Canarelli Bianco Gentile 2020

ATTENTION : ce cépage autochtone 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 (donc symbolisé par BG) ou le millésime sur l'étiquette de façon explicite. Vous trouverez

un "2020" en tout petit, inclus dans le numéro de lot (commençant par L), inscrit en bas à droite de l'étiquette.

Fiche technique rédigée par le domaine:

Les vignes: cépage bianco gentile.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 non éraflée, pressurage en grappes entières. Fermentation avec une souche de levure indigène pour moitié en fûts et pour moitié en cuves béton ovoïdes.

Elevage: 6 à 8 mois en barriques et cuves béton, légère filtration et collage par clarification naturelle.