

Clos Canarelli "Tarra di Sognu" blanc sec 2020



Prix du produit :

360,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Yves CANARELLI

Millésime: 2020

Appellation: Vin de France (Corse)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Tarra di Sognu

RVF: 97/100

Cépage dominant: bianco gentile

Description brève du produit :

Quasiment introuvable dans ce rare millésime 2020... et toujours autant de succès depuis son lancement il y a quelques millésimes ! **97/100 RVF!**

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CLOS CANARELLI
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Clos Canarelli Tarra di Sognu blanc sec 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021). 97/100. *Envergure et profondeur dans l'immense Tarra di Sognu, plus intense et persistant, qui s'impose dans la délicatesse de ses amers et le souffle anisé qui irradie en finale.*

La Revue du Vin de France (Jean-Emmanuel Simond, commentaire général sur le domaine, 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.*

Texte de la contre-étiquette :

Des cépages rares tels que le rimenes, 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 hectares 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.