

Canarelli "BG" (bianco gentile) 2021



Prix du produit :

210,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Yves CANARELLI

Millésime: 2021

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

RVF: 93/100

Cépage dominant: bianco gentile

Description brève du produit :

93/100 RVF. 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**

Commentaires sur ce :

Clos Canarelli bianco Gentile 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 93/100. *"Profil infusé et grande finesse tactile dans le Bianco Gentile sur le fil de la maturité, tout en finesse et précision, croquant, friand, parfumé, très abouti."*

Fiche technique rédigée par le domaine:

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 "2021" 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.