

Clos Canarelli Corse Figari "Amphora" blanc sec 2021



Prix du produit :

354,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Yves CANARELLI

Millésime: 2021

Appellation: Corse - Figari

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Amphora

RVF: 94/100

Cépage dominant: vermentino (rolle)

Description brève du produit :

94/100 RVF. Cuvée élevée en amphores d'argile, épicée et fruitée à souhait. à déguster dès sa sortie en 2022... ou dans 5 ans !

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Clos Canarelli "Amphora" blanc sec 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 94/100. *"Amphora brille dans les deux couleurs : le blanc complexe, marqué par le miel d'acacia, la poire, avec des amers nobles des saveurs de gentiane et d'angélique."*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : 100% vermentino

Vendanges : Manuelle et en vert

Le terroir : Argilo-granitique ; Exposition sud et nord-ouest ; Climat chaud et venteux, grande amplitude de températures jour/nuit ; En biodynamie depuis 2006 ; Certification bio depuis 2002 (ECOCERT).

Vinification

Eraflage : Oui

Pressurage : Moût en amphore 2/3 et 1/3 en macération grain entiers ; Raisins foulés aux pieds. Macération de 4 à 8 semaines.

Vinification : Pas d'ajout de soufre. Pigeage 2 fois par jour. Pas de contrôle de température. Vinification dans une amphore en argile.

Élevage

Durée : 3 mois en amphores +3 mois en barriques de 6 ans

Mise en bouteille sans ajout de sulfites ; Pas de collage ; Pas de filtration

Ce vin peut présenter un léger trouble (non filtré), son goût n'est en rien altéré.

En biodynamie depuis 2006, certification BIO depuis 2002 (ECOCERT)