

Yves Canarelli "Tarra di Sognu" blanc sec 2021



Prix du produit :

348,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Yves CANARELLI

Millésime: 2021

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: 96/100

Cépage dominant: bianco gentile

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Clos Canarelli Tarra di Sognu blanc sec 2021

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 96/100. *"Le terroir de Tarra di Sognu confirme une nouvelle fois sa grandeur, avec un blanc vigoureux et revigorant, bien mûr et étoffé en 2021, qui monte en puissance autour d'une sève de grands amers."*

Fiche technique rédigée par le domaine :

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 riminese, 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.

Description brève du produit :

96/100 RVF. Quasiment introuvable dans ce rare millésime 2021... et toujours autant de succès depuis son lancement il y a quelques millésimes !