

# Clos Canarelli "Tarra d'Orasi" rouge 2020



Prix du produit :

**200,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Yves CANARELLI

Millésime: 2020

Appellation: Corse - Figari

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 97/100

Cépage dominant: sciaccarellu

Description brève du produit :

**Coup de Coeur et 97/100 RVF!** La grande cuvée de Yves Canarelli. Rarissime, d'où son prix. Issu d'une vigne pré-phyllloxérique de sciaccarellu et de minustellu, ce vin sera extraordinaire de complexité et d'équilibre, à condition de savoir attendre quelques années... c'est ce qu'en dit le vigneron, car nous ne l'avons jamais dégustée... mais comme nous avons droit à quelques bouteilles chaque année, nous les proposons à ceux qui connaissent déjà !

---

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Clos Canarelli "Tarra d'Orasi" rouge 2020**

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (août 2024) : **Coup de Coeur** et **97/100 RVF**. *Tarra d'Orasi rouge, base sciaccarellu dominante, diffuse le fumé-lardé d'une c<sup>^</sup>te-rôtie, un grand vin hors du commun dans le paysage corse.*

Yves Canarelli dit s'inspirer des grands pinots noirs bourguignons pour vinifier cette cuvée d'exception.

**Fiche technique rédigée par le domaine:**

**Les vignes:** cépages sciacarellu, minustellu, niellucciu, cinsault et carcaghjolu neru. Vendanges en vert puis manuelles avec table de tri.

**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 et assemblage en foudres Stockinger de 34 hl.