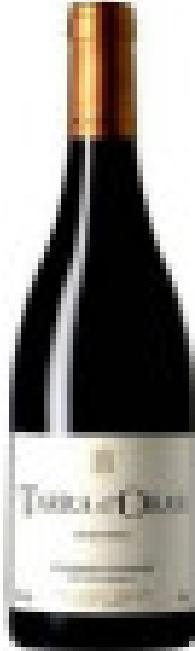


Clos Canarelli "Tarra d'Orasi" rouge 2020



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
Cuvée: Tarra d'Orasi
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-phylloxérique 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^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.