

# Clos Canarelli Corse Figari "Amphora" blanc sec 2022



Prix du produit :

**336,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: CORSE

Vigneron(ne): Yves CANARELLI

Millésime: 2022

Appellation: Corse - Figari

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Amphora

RVF: 93/100

Cépage dominant: vermentino (rolle)

**Description brève du produit :**

**93/100/RVF.** Cuvée élevée en amphores d'argile, épicee et fruitée à souhait ; à déguster dès sa sortie en 2023... 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 2022

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (août 2023) : 93/100. "L'Amphora est

*marqué par la poire juteuse. Il est généreux et sa trame acidulée équilibre l'ensemble."*

**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).

**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.

**Elevage:** 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)