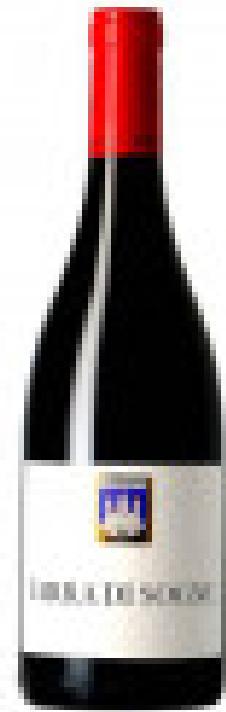


Clos Canarelli "Tarra di Sognu" rouge 2021



Prix du produit :

366,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE
Vigneron(ne): Yves CANARELLI
Millésime: 2021
Appellation: Vin de France (Corse)
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Tarra di Sognu
RVF: 96/100
Cépage dominant: Carcaghjolu Neru

Description brève du produit :

1 carton maximum par client. Si commande supérieure, annulation et remboursement immédiats. **96/100 et coup de cœur** RVF. Premier millésime : 2016. Depuis, cette cuvée est devenue incontournable pour les amateurs du vigneron Yves Canarelli. Le terroir argilo-calcaire de Bonifacio dépasse les fortes attentes placées en lui par le vigneron, lorsqu'il y a planté son vignoble en 2010. Un assemblage de Carcaghjolu neru, minustrellu et sciaccarellu.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Clos Canarelli Tarra di Sognu rouge 2021 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **96/100 et coup de cœur.** "Tarra di Sognu réunit les atouts d'un grand vin : pureté, maturité sans excès, précision, arômes de maquis, laurier et olives noires, il est salué pour sa complexité ; ses tanins raffinés et son équilibre le hissent parmi les meilleures bouteilles de la Corse."

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.

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 à Bonifacio

Elevage : Les vins sont élevés en foudre de 34 HL pendant 18 mois et en demis muids

Les raisins (assemblage de Carcaghjolu neru, minustrellu et sciaccarellu) sont égrappés avant fermentation.