

# Clos Canarelli "Costa Nera" rouge 2020 (3 bouteilles)

Prix du produit :

**178,50 €**



caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Yves CANARELLI

Millésime: 2020

Appellation: Vin de France (Corse)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Costa Nera

RVF: 94/100

Cépage dominant: Carcaghjolu Neru

Description brève du produit :

94/100 RVF. Yves Canarelli a élaboré cette cuvée "CN" (initialement pour "Carcaghjolu Neru", maintenant pour "Costa Nera") uniquement à partir de ce cépage autochtone qui offre des vins de grande garde, concentrés et très fruités, aux notes épicées.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Clos Canarelli "Costa Nera" rouge 2020

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (sept. 2023) : 94/100. "Alta Rocca offre au

*palais un coulis élégant doublé d'un élevage tout en subtilité, une bouteille remarquable en tout point."*

**ATTENTION :** le cépage autochtone *carcaghjolu neru* n'est évidemment pas pris en considération dans les "manuels" de l'Appellation d'Origine Protégée Figari. Cette cuvée est donc un "simple" *Vin de France*. A ce titre, et ne me demandez pas pourquoi, il est interdit de faire apparaître le nom du cépage (d'où le "code" CN) ou le millésime sur l'étiquette de façon explicite. Vous trouverez un "20" en tout petit, inclus dans le numéro de lot (commençant par L), inscrit quelque part sur la bouteille ou l'étiquette.

**Fiche technique rédigée par le domaine:**

**Les vignes:** cépage carcaghjolu neru. Vendanges en vert puis manuelles avec table de tri, rendements 25 Hl/Ha.

**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:** Vendange éraflée à 100%. Fermentation avec une souche de levure indigène, en cuves inox.

**Elevage:** 18 mois en fûts de 500 litres (demi-muids). Pas de collage ni de filtration.

**Conseil de service :** Carafer pour le service, servir à 16-17°