

Clos Canarelli Le Petit Clos 2023



Prix du produit :

120,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Yves CANARELLI

Millésime: 2023

Appellation: Corse - Figari

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Le Petit Clos

Cépage dominant: niellucciu

Description brève du produit :

Le dernier né d'un des plus grands vignerons de Corse, que nous n'avons pas eu l'honneur de déguster (la production est trop petite, le vigneron ne le fait pas déguster, "il faut lui faire confiance") ! Vous achetez ce vin "à vos risques et périls" :-) nous l'avons mis en stock à la demande de nos clients amateurs du domaine.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CLOS CANARELLI + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Clos Canarelli Le Petit Clos 2023

Fiche technique rédigée par le domaine:

Les vignes

Appellation : AOC CORSE FIGARI

Cépages : Niellucciu, Syrah

Vendanges : manuelle avec table de tri

Rendement : 40 Hl/Ha

En biodynamie depuis 2006

Certification bio depuis 2002 (ECOCERT)

Le terroir

Argilo-granitique

Exposition sud et nord-ouest

Climat chaud et venteux, grande amplitude de températures jour/nuit

Vinification

Table de tri

Eraflage: Oui

Foulage: Partiel

Remontage journalier

spontané ou avec nos propres souches indigènes.

Pressurage: Doux, pneumatique.

Chaque parcelle est vinifiée séparément.

SO2 sur la vendange: maximum 2g/hl

Élevage

Durée : 6 mois

Cuve : Foudre + Barrique

Bâtonnage : Non

Collage : Non

Filtration : Non

Soutirage : 1 sur la durée de l'élevage

Vin à boire dans les 3 ans.

Vinifié sur le fruit.