Clos Canarelli Corse Figari "Amphora" blanc sec 2024



Prix du produit :

354,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Yves CANARELLI

Millésime: 2024

Appellation: Corse - Figari

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Amphora RVF: 92/100

Cépage dominant: vermentino (rolle)

Description du produit:

PRÉSENTATION DU CLOS CANARELLI + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Clos Canarelli "Amphora" blanc sec 2024

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026 (sept 2025): 92/100.

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 ; Cerification bio depuis 2002

(ECOCERT).

Eraflage: Oui

www.vigneronsdexception.com

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)

Description brève du produit :

Cuvée élevée en amphores d'argile, épicée et fruitée à souhait ; à déguster dès sa sortie en 2025... ou dans 5 ans !