

# Clos Canarelli "Tarra di Sognu" rouge 2023

Prix du produit :

**390,00 €**

---



**caractéristiques du produit :**

Région: CORSE

Vigneron(ne): Yves CANARELLI

Millésime: 2023

Appellation: Vin de France (Corse)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 94-96/100

Cépage dominant: Carcaghjolu Neru

### Description brève du produit :

**1 carton maximum** par client. Si commande supérieure, annulation et remboursement immédiats. **94-96/100** 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 2023 :**

**La Revue du Vin de France** (fév. 2026) : **94-96/100**. *Simon-Paul Canarelli participe lui aussi au renouveau du domaine familial de Figari et crée son propre domaine sur les calcaires de Bonifacio. Le changement dans la continuité est son credo : "moins extraire, moins piger, et avec un pressoir vertical, on est plus doux que dans le passé." Tarra di Sognu 2023 est un grand vin de garde que le temps va polir, un duo sciaccarellu et carcaghjolu neru qui n'a pas fini de nous impressionner.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2026** (sept 2025): **94/100**. *Enfin, Tarra di Sognu rouge exprime son grand terroir, les curseurs sont élevés : une trame serrée, élevage en relief, un vin de temps; soyez patient!*

---

**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.