

Clos Canarelli Corse Figari rouge 2014



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Yves CANARELLI

Millésime: 2014

Appellation: Corse - Figari

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 14.5/20

Cépage dominant: niellucciu

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CLOS CANARELLI + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce **Clos Canarelli Corse Figari rouge 2014** :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 15,5/20. *Il est vraiment bien défini et évoque la méditerranée avec ses notes de garrigue et de tapenade. La bouche se montre harmonieuse en attaque mais le jus sèche un peu sur la fin.*

Guide Bettane + Desseauve 2017 : 14,5/20. *Excellent élevage, notes de poivre noir et gris, tout en délicatesse. Apogée de 2018 à 2020.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Les vignes: cépages niellucciu et syrah. Vendanges en vert puis manuelles avec table de tri. Rendement: 40 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. Pressurage: Raisins foulés, fermentation avec une souche de levure indigène.

Elevage 16 mois en foudres et barriques. Pas de bâtonnage, de collage ni de filtration.

Description brève du produit :

Le simple "vin rouge" d'un des plus grands vignerons de Corse.