

# Clos Canarelli Corse Figari blanc 2015



Prix du produit :

**192,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Yves CANARELLI

Millésime: 2015

Appellation: Corse - Figari

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 16.5/20

Cépage dominant: vermentino (rolle)

Description du produit :

## PRESENTATION DU CLOS CANARELLI

Commentaires sur ce **Clos Canarelli Corse Figari blanc 2015** :

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017** : 16/20. *Il possède une bouche riche et large qui ne nuit ni à son équilibre, ni à sa persistance.*

**Guide Bettane + Desseauve 2017** : 16,5/20. *Nez et bouche aériennes, très délicates, subtile salinité, élevage magnifiquement intégré, long, toucher de bouche inimitable. Apogée de 2018 à 2023.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

**Les vignes:** cépage vermentinu. 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 non éraflée, pressurage en grappes entières. Fermentation avec une souche de levure indigène.

**Elevage:** 6 à 8 mois en foudres et barriques, filtration et collage par clarification naturelle.

**Description brève du produit :**

100% vermentinu, cette cuvée est emblématique du domaine. Frais, fleuri et fin, la patte Canarelli en plus.