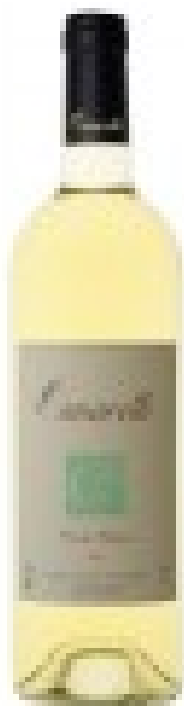


Clos Canarelli "BG" (bianco gentile) 2015



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Yves CANARELLI

Millésime: 2015

Appellation: Vin de France (Corse)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Bianco Gentile

RVF: 16,5/20

Cépage dominant: bianco gentile

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CLOS CANARELLI + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce **Clos Canarelli Bianco Gentile 2015** :

ATTENTION : ce cépage autochtone n'est évidemment pas pris en considération dans les "manuels" de l'Appellation d'Origine Protégée Figari. Cette cuvée est donc un "simple" vin de France. A ce titre, et ne me demandez pas pourquoi, il est interdit de faire apparaître le nom du cépage (donc symbolisé par BG) ou le millésime sur l'étiquette de façon explicite. Vous trouverez un "2015" en tout petit, inclus dans le numéro de lot (commençant par L), inscrit en bas à droite de l'étiquette.

Commentaires sur ce **Clos Canarelli Bianco Gentile 2015** :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017 : 16,5/20. *Il est vraiment réussi avec une belle palette aromatique, mais aussi grâce à sa bouche qui garde le volume du millésime 2015 sans en porter les stigmates. On ne ressent pas de lourdeur dans ce vin issu d'un cépage faible en acidité, une prouesse. Il affiche une splendide palette aromatique jeune et complexe, entre*

l'ananas et la coriandre fraîche. La bouche est riche mais sa puissance ne déborde jamais sur l'équilibre de ce vin.

Fiche technique rédigée par le domaine:

Les vignes: cépage bianco gentile. 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 pour moitié en fûts et pour moitié en cuves béton ovoïdes.

Elevage: 6 à 8 mois en barriques et cuves béton, légère filtration et collage par clarification naturelle.

Description brève du produit :

Issue du cépage local bianco gentile, cette cuvée unique bénéficie d'un terroir argilo-granitique procurant au vin une inimitable fraîcheur et finesse.