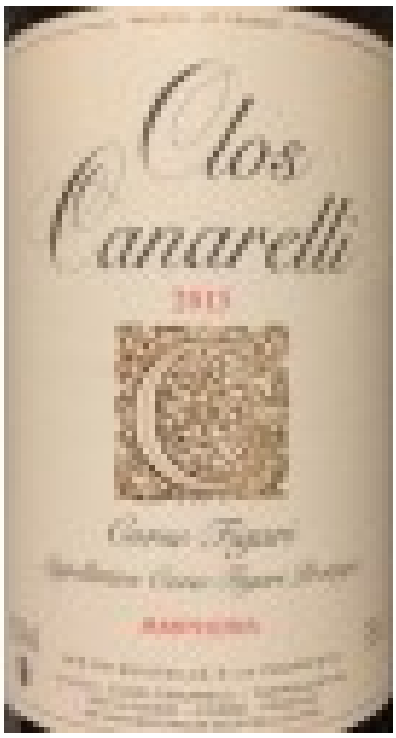
Clos Canarelli Corse Figari "Amphora" rouge 2015



Prix du produit :

330,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE
Vigneron(ne): Yves CANARELLI
Millésime: 2015
Appellation: Corse - Figari
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 51 € et +
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Amphora
RVF: 16/20
Bettane + Desseauve: 16.5/20
Cépage dominant: niellucciu

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CLOS CANARELLI
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Clos Canarelli Corse Figari "Amphora" rouge 2015

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 16,5/20**.** *Robe profonde, grand nez complexe, ambitieux, original, entre les notes de cerise, de fleurs et d'herbes locales, texture magnifique, finale intense, remarquable élevage en amphore, à citer comme modèle à suivre à toute la viticulture qui s'intéresse à ce type d'élevage.*

Guide RVF des meilleurs vins de France 2017 : 16/20. *Amphora est très juste avec une belle dimension en bouche, sans être dissocié.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Les vignes: cépages niellucciu, sciacarellu, minustello, carcaghjolu, moresconu. Vendanges en vert puis manuelles avec table de tri.

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, pigeage 2 fois par jour, vinification en amphores d'argile.

Elevage: 4 mois en barriques de 6 ans. Pas de collage ni de filtration.

Description brève du produit :

La fameuse cuvée issue d'une multitude de cépages corses aux nom qui ne peuvent renier leurs origines, vinifiée en amphores d'argile. Un choix très judicieux pour obtenir des tanins souples et frais. Impossible de ne pas revendiquer la signature Canarelli sur cette cuvée, synonyme de finesse.