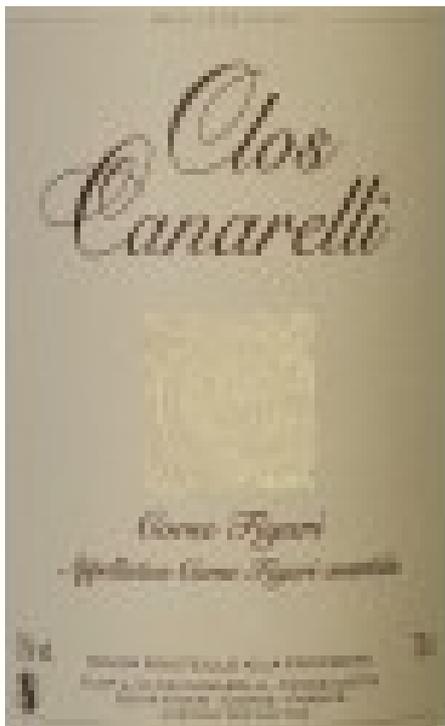


Clos Canarelli Corse Figari blanc 2016



Prix du produit :

192,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Yves CANARELLI

Millésime: 2016

Appellation: Corse - Figari

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 15/20

Cépage dominant: vermentino (rolle)

Description du produit :

PRESENTATION DU CLOS CANARELLI

Commentaires sur ce

Clos Canarelli Corse Figari blanc 2016 :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 : 16/20. *La fraîcheur est de mise pour ce millésime. Le Figari blanc est juste, avec de la tension et une allonge saline.*

La Revue du Vin de France (juil.-Août 2017) : "six cuvées majeures qui réaffirment le caractère insulaire des blancs de Corse", 16/20. *Visionnaire, Yves Canarelli anime avec une énergie débordante son domaine de Figari, situé dans une vallée qui monte jusqu'aux contreforts des montagnes de Cagna. Au début des années 90, il a été le pionnier de la résurrection de ce vignoble du sud de la Corse. Viticulture biodynamique, sélections masales de vieux cépages, expérimentation de méthodes de vinification et d'élevage (cuves, foudres, oeufs, amphores) : tout a été mis en oeuvre pour ciseler de grands vins. Le Figari blanc 2016 en est un parfait exemple : Rythmé par une droiture et une structure angulaire, il se "minéralisera" après quelques années de garde sans basculer dans une opulence exubérante, courante dans la région.*

La Revue du Vin de France (juin 2017- Spécial Millésime 2016) : 15,5-16/20, le seul AOP Figari sélectionné ! *Ce secteur permet d'obtenir de beaux équilibres et donne naissance à des vins mûrs, concentrés et de bonne garde. Pur, fin, sur des notes d'amandes et de tilleul. La bouche est suave, rafraîchissante. Un style idéal pour l'apéritif et la table.*

Guide Bettane + Desseauve 2018 (août 2017) : 15/20, fourchette d'apogée : 2020-2026. Classé dans ce guide parmi "**les 100 vins à garder**". *Grande pureté, encore un peu sur la réserve de son élevage, tendre et raffiné.*

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.

Élevage: 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. **16/20 RVF**