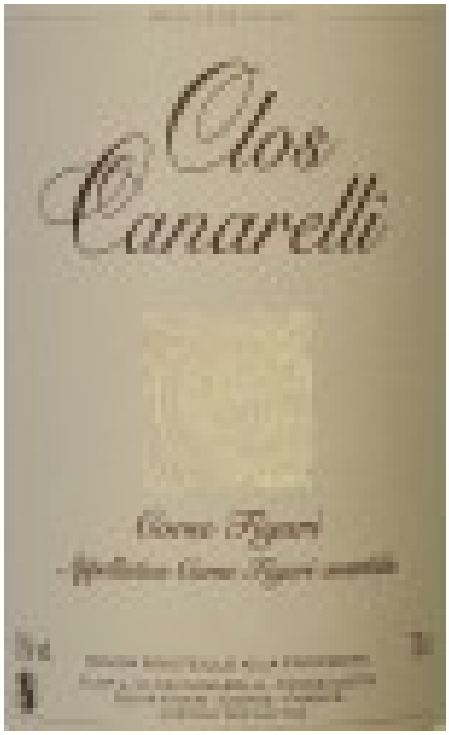
Clos Canarelli Corse Figari blanc 2014



Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE
Vigneron(ne): Yves CANARELLI
Millésime: 2014
Appellation: Corse - Figari
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
RVF: 15,5/20

Description du produit :

En savoir plus sur le **Clos Canarelli** en général

Commentaires sur ce **Clos Canarelli blanc 2014 :**

La Revue du Vin de France (juin. 2015) : *Un vin épicé, doté d'un joli corps et d'une belle persistance. La bouche offre une chair et un volume superbes.*

La Revue du Vin de France (oct. 2015) : *Il développe un nez fortement marqué par une note de pierre à fusil. Très épuré, il donne une sensation d'eau de roche en bouche tout en possédant beaucoup de densité. Si ce vin attaque tout en douceur avec un fruit très sapide, il ne manque pas de longueur pour autant. Mais là aussi, on a envie de voir grandir cette cuvée pour la laisser s'anoblir paisiblement en bouteille. Patience.*

Guide RVF des meilleurs vins de France 2015 : *Un vin épicé doté d'un joli corps et d'une belle persistance. Un ensemble prometteur.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016: *2014 se montre plus frais mais moins riche que le 2013. Le fruit brille avec des nuances de glycine.*

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. Encore un peu jeune en 2015, à déguster avant 2020. RVF et Bettane Desseauve: 15,5/20