

Clos Canarelli Corse Figari rouge 2016



Prix du produit :

180,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Yves CANARELLI

Millésime: 2016

Appellation: Corse - Figari

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 16/20

Bettane + Desseauve: 16/20

Cépage dominant: niellucciu

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CLOS CANARELLI + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Clos Canarelli Corse Figari rouge 2016 :

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : coup de coeur, 16/20. *Tout en harmonie et subtilité, maîtrise remarquable de l'élevage, digne de sa réputation. Apogée de 2020 à 2024.*

Guide RVF des Meilleurs vins de France 2019 (août 2018) : 16/20. *Le figari rouge se montre un peu réservé, mais sa précision de saveurs et la finesse de ses tanins ne laissent pas de doute quant à son potentiel.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Les vignes: cépages niellucciu et syrah. Vendanges en vert puis manuelles avec table de tri. Rendement: 40 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 éraflée. Pressurage: Raisins foulés, fermentation avec une souche de levure indigène.

Elevage 16 mois en foudres et barriques. Pas de bâtonnage, de collage ni de filtration.

Description brève du produit :

16/20 RVF. Le simple "vin rouge" d'un des plus grands vignerons de Corse.