Clos Canarelli Corse Figari "Amphora" blanc sec 2016

Prix du produit :

300,00 €

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
Cuvée: Amphora
RVF: 16,5/20
Cépage dominant: vermentino (rolle)

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CLOS CANARELLI
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Clos Canarelli Corse Figari "Amphora" blanc sec 2016

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017): 16,5/20. *La fraîcheur est de mise pour ce millésime. La cuvée Amphora s'avère plus aromatique avec ses notes de quinquina, et une bouche en relief.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : 100% vermentino

Vendanges : Manuelle et en vert

Le terroir : Argilo-granitique ; Exposition sud et nord-ouest ; Climat chaud et venteux, grande amplitude de températures jour/nuit ; En biodynamie depuis 2006 ; Cerification bio depuis 2002 (ECOCERT).

Vinification

Eraflage : Oui

Pressurage : Moût en amphore 2/3 et 1/3 en macération grain entiers ; Raisins foulés aux pieds. Macération de 4 à 8 semaines.

Vinification : Pas d'ajout de soufre. Pigeage 2 fois par jour. Pas de contrôle de température. Vinification dans une amphore en argile.

Élevage
Durée : 3 mois en amphores +3 mois en barriques de 6 ans
Mise en bouteille sans ajout de sulfites ; Pas de collage ; Pas de filtration
Ce vin peut présenter un léger trouble (non filtré), son goût n'est en rien altéré.
En biodynamie depuis 2006, certification BIO depuis 2002 (ECOCERT)

Description brève du produit :

Cuvée élevée en amphores d'argile, épicée et fruitée à souhait.