

Clos Canarelli Corse Figari rouge 2017



Prix du produit :

198,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Yves CANARELLI

Millésime: 2017

Appellation: Corse - Figari

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 92/100

Bettane + Desseauve: 14/20

Cépage dominant: niellucciu

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CLOS CANARELLI + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Clos Canarelli Corse Figari rouge 2017

La Revue du Vin de France (fév. 2021) : 92/100. *Nez assez épicé, matière ciselée et florale, à la trame aiguisée, au profil solaire et contenu. Les amers apportent beaucoup d'énergie à la finale, encore un peu stricte, mais dont la sapidité rappelle les saveurs d'une orange sanguine. Une expression corse méticuleuse.*

Guide RVF des Meilleurs vins de France 2020 (août 2019) : 16,5/20. *Tout en sobriété et de saveurs et vitalité de sève, le figari du domaine séduit par son harmonie et sa persistance digeste.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : 14/20. *Le niveau exceptionnel de viticulture et de vinification de tous les vins du vigneron d'élite qu'est Yves Canarelli se confirme en 2018. Fourchette d'apogée : 2020-2025*

Le Point Spécial Vins (J. Dupont, sept. 2019) : 15/20. *Nez discret, bouche ronde, souple, gourmand, tanins moelleux, belle matière élégante et savoureuse, petite note boisée finale.*

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 :

Le simple "vin rouge" d'un des plus grands vignerons de Corse. Longue garde en perspective. 92/100 RVF.