

Clos Canarelli Corse Figari blanc 2018



Prix du produit :

192,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Yves CANARELLI

Millésime: 2018

Appellation: Corse - Figari

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 16/20

Cépage dominant: vermentino (rolle)

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CLOS CANARELLI + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Clos Canarelli Corse Figari blanc 2018

Guide RVF des Meilleurs vins de France 2020 (août 2019) : 16/20. *Francs et limpides, les blancs nous enchantent.*

Guide Bettane + Desseauve 2020 (août 2019) : *Le niveau exceptionnel de viticulture et de vinification de tous les vins du vigneron d'élite qu'est Yves Canarelli se confirme en 2018. Ensemble désaltérant, facile, plus nerveux que profond, qui donnera un peu plus de lui-même l'été prochain.* Fourchette d'apogée : 2019-2022

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. Un bon potentiel de garde aussi. 16/20 RVF.