

Clos Canarelli "Costa Nera" rouge 2016



Prix du produit :

372,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Yves CANARELLI

Millésime: 2016

Appellation: Vin de France (Corse)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Costa Nera

RVF: 95/100

Cépage dominant: Carcaghjolu Neru

Description du produit :

PRÉSENTATION DU CLOS CANARELLI + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Clos Canarelli "Costa Nera" rouge 2016

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022 (sept. 2021): **95/100**. *Le carcaghjolu neru affiche sa personnalité séveuse et sanguine : sa franchise de saveurs, sa maturité contenue et son équilibre signent un grand millésime de cette cuvée.*

ATTENTION : le cépage autochtone *carcaghjolu neru* n'est évidemment pas pris en considération dans les "manuels" de l'Appellation d'Origine Protégée Figari. Cette cuvée est donc un "simple" *Vin de France*. A ce titre, et ne me demandez pas pourquoi, il est interdit de faire apparaître le nom du cépage (d'où le "code" CN) ou le millésime sur l'étiquette de façon explicite. Vous trouverez un "16" en tout petit, inclus dans le numéro de lot (commençant par L), inscrit quelque part sur la bouteille ou l'étiquette.

La Revue du Vin de France (déc. 2020) : *Des notes de tapenade, romarin, une réduction qui s'estompe à l'aération, des épices, un côté méditerranéen et oriental s'impose. La bouche offre du fond, du velouté, un fruité souligné par de la fraîcheur, une générosité contenue et une architecture tannique sapide et aromatique, bien raffinée. Un beau vin de caractère, très bien interprété.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov. 2020) : 94/100. *Distingué, pourvu d'une grande douceur de texture, sapide et mûr, doté d'un caractère intense et singulier.*

Guide RVF des Meilleurs vins de France 2020 (août 2019) : 17/20. *Costa Nera est un vin distingué, d'une magnifique envergure de saveurs, tapissé de tanins doux et mûrs. Sa fraîcheur de fruit le rend déjà délicieux, mais il se révélera pleinement dans trois ou quatre ans.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Les vignes: cépage carcaghjolu neru. 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 éraflée à 100%. Fermentation avec une souche de levure indigène, en cuves inox.

Elevage: 18 mois en fûts de 500 litres (demi-muids). Pas de collage ni de filtration.

Conseil de service : Carafes pour le service, servir à 16-17°

Description brève du produit :

Yves Canarelli a élaboré cette cuvée "CN" (initialement pour "Carcaghjolu Neru", maintenant pour "Costa Nera") uniquement à partir de ce cépage autochtone qui offre des vins de grande garde, concentrés et très fruités, aux notes épicées. **95/100 RVF.**