

Clos Canarelli Corse Figari blanc 2013 (75 cl)



Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Yves CANARELLI

Millésime: 2013

Appellation: Corse - Figari

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 16/20

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Clos Canarelli** en général.

Sur ce vin en particulier:

David Schildknecht, une des plumes du **Robert Parker's Wine Advocate**, qualifie Yves Canarelli de "perfectionniste méticuleux et expérimentateur intrépide", et regrette que ses vins ne soient pas plus présents aux Etat-Unis.

Nous avons la chance d'avoir en stock quelques cartons de ce magnifique vin blanc, équilibré, opulent et frais à la fois. Réalisé à base du cépage vermentino, il peut-être dégusté immédiatement, ou conservé quelques années pour une dégustation sur les arômes secondaires.

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015: *Il offre une délicatesse mentholée au nez, un jus savoureux, bien mûr, avec de la chair et de la race. Un chic savoureux exemplaire.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016: *Il évolue positivement et garde son éclat. Il se minéralise, les notes florales primaires laissant place à des nuances plus épicées et pierre à fusil.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

Les vignes: cépage vermentinu, vendanges en vert puis manuelles, avec table de tri. Rendement: 40 Hl/Ha

Le terroir: Argilo-granitique, exposition sud et nord-ouest. Climat chaud et venteux, grande amplitude de températures jour/nuit.

En biodynamie depuis 2006, Certification BIO depuis 2002 (ECOCERT).

Vinification: pas d'éraflage, pressurage direct en grappes entières. Fermentation avec une souche de levure sélectionnée sur le domaine, malolactique en partie réalisée.

Élevage de 6 à 8 mois en foudres et barrique, avec bâtonnage. Pas de collage (clarification naturelle).

Filtration: Oui.

Description brève du produit :

Grand Blanc de Figari, Corse, issu du cépage Vermentino: Une richesse et une longueur exemplaires. 16/20 RVF.