

# Clos Canarelli Corse Figari rouge MAGNUM 2012 (150 cl)



Prix du produit :

**312,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: CORSE

Vigneron(ne): Yves CANARELLI

Millésime: 2012

Appellation: Corse - Figari

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 150cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Bettane + Desseauve: 17.5/20

**Description du produit :**

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

**Sur ce vin en particulier:**

**Guide Bettane et Desseauve 2015:** *Raffinement exceptionnel de saveur et de texture, grande longueur, un des plus beaux rouges imaginables de Méditerranée, servi par un élevage sous bois magique ! Apogée 2020-2027.*

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 rouge, explosif au nez et velouté en bouche, d'une finesse extrême, bien loin du cliché des arides vins corses. Réalisé principalement à base des cépages niellucciu et syrah pour un résultat magnifique, qui se conservera facilement 4 ou 5 années.

---

**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 :**

**carton de 6 magnums.** Le simple "vin rouge" d'un des plus grands vignerons de Corse, d'une finesse impressionnante. Présent dans la **cave idéale** des 50 vins à moins de 50 ? du Guide Bettane et Desseauve 2015 avec **17,5/20**.