

Clos Canarelli "MPG" (Muscat Petits Grains) blanc doux 2011



Prix du produit :

216,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Yves CANARELLI

Millésime: 2011

Appellation: Vin de France (Corse)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Muscat Petits Grains

RVF: 16/20

Bettane + Desseave: 17/20

Cépage dominant: muscat

Description du produit :

PRESENTATION DU CLOS CANARELLI

Commentaires sur ce **Clos Canarelli Muscat Petits Grains 2011** :

ATTENTION : ce cépage n'est 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 (donc symbolisé par MPG) ou le millésime sur l'étiquette de façon explicite. Vous trouverez un "11" en tout petit, inclus dans le numéro de lot (commençant par L), inscrit quelque part sur la bouteille ou l'étiquette

Guide Bettane et Desseave 2016 : *Non muté et montrant la voie de la finesse suprême pour ce cépage, arômes d'une délicatesse étonnante et d'une pureté de fruit quasi parfaite. Apogée de 2012 à 2018.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2014 : *Il a la générosité d'un fruit riche, mûr mais pas*

trop, trouvant un beau point d'équilibre. Fin, précis, avec juste ce qu'il faut de chair, il garde toujours une belle vivacité.

Fiche technique de ce vin rédigée par le Domaine :

Vin naturellement doux (non muté).

Les vignes : cépage muscat petit grain, rendements: 15 Hl/Ha

Le terroir : Argilo- granitique, exposition Nord- Ouest. Climat Chaud et venteux avec de grandes amplitudes thermiques jours/nuit.

En conversion biodynamie depuis 2006, certification BIO depuis 2002 (Ecocert)

Vinification : Vendangé en surmaturité, pas d'éraflage, pressurage direct des grappes entières. Départ spontané de la fermentation en barriques de 5 vins.

Elevage : 2 ans en barriques, pas de bâtonnage ni collage (clarification naturelle).

Filtration : Oui.

Description brève du produit :

Grand Blanc de Corse, un muscat (donc doux et fruité, mais non muté !) d'une finesse hors du commun, sans lourdeur et avec une fraîcheur exceptionnelle. Bettane Desseauve: 17/20