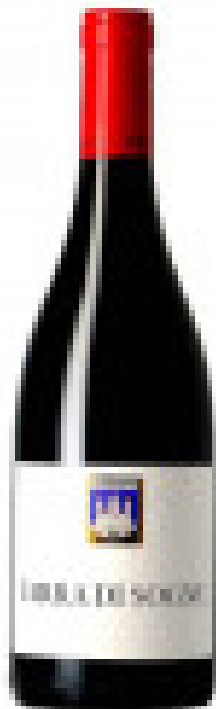


Clos Canarelli "Tarra di Sognu" rouge 2020



Prix du produit :

354,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Yves CANARELLI

Millésime: 2020

Appellation: Vin de France (Corse)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Tarra di Sognu

RVF: 96/100

Cépage dominant: Carcaghjolu Neru

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU CLOS CANARELLI
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce :

Clos Canarelli Tarra di Sognu rouge 2020

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2023 (sept. 2022) : 96/100. *"Le terroir de Tarra di Sognu confirme une nouvelle fois sa grandeur. Sa version rouge est un jus floral et poudré, aux saveurs de grenade et d'écorce d'agrumes, dont le souffle et la vitalité signent la grande origine des raisins : avec ses tanins ultrafins qui tapissent le palais, c'est un vin inspiré et ravissant."*

Fiche technique rédigée par le domaine :

A propos de Tarra di Sognu, le nouveau vignoble de Bonifacio : *Ce projet fascinant est né à*

l'initiative d'Yves Canarelli et de Patrick Fioramonti, sommelier du Grand Hôtel de Cala Rossa, à Porto-Vecchio. De quoi s'agit-il ? Trois hectares de maquis défrichés et plantés à la barre à mine sur une dalle calcaire très dure et deux hectares à planter. 2015 est le premier millésime en blanc, 2016 en rouge. Les vins sont élevés pendant 18 mois en foudres et demi-muids dans la cave du Clos Canarelli. Les résultats ? La (re)découverte de l'un des plus grands terroirs de l'île. Le raffinement de ces vins sera une révélation.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Une cuvée réalisée avec le sommelier **Patrick Fioramonti**. Les vignes de cépages indigènes ont été plantées à partir de 2010 au dessus de Bonifacio, sur un des rares terroirs argilo-calcaire de toute la région. Situé à quelques centaines de mètres de la mer, ce vignoble "iodé" et créé de toutes pièces (même si, il y a deux siècles, plus de 3000 ha de vignes étaient déjà présents ici avant de disparaître) provient de sélections massales réalisées à Tarrabucetta (où se situe le Clos Canarelli).

Surface des vignobles? : 3 hectares à Bonifacio

Elevage : Les vins sont élevés en foudre de 34 HL pendant 18 mois et en demis muids

Les raisins sont égrappés avant fermentation

Description brève du produit :

96/100 RVF. Quatrième millésime pour cette cuvée qui fait déjà parler d'elle tant le terroir argilo-calcaire de Bonifacio dépasse les fortes attentes placées en lui par le vigneron, lorsqu'il y a planté son vignoble en 2010. Un assemblage de Carcaghjolu neru, minustrellu et sciaccarellu.