

Clos Canarelli Corse Figari rouge 2013



Prix du produit :

156,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Yves CANARELLI

Millésime: 2013

Appellation: Corse - Figari

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 15/20

Description du produit :

PRESENTATION DU CLOS CANARELLI

Commentaires sur ce **Clos Canarelli rouge 2013** :

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2015: Il s'avère une merveille de par sa fine texture. S'il évoque le cuir, la terre, le fruit reste cependant pur et net et les tanins nobles.

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 :

Le simple "vin rouge" d'un des plus grands vignerons de Corse, toujours aussi fin, il sort d'une période de fermeture en 2016. Les plus patients sont récompensés ! 15/20 RVF.