

# Yves Canarelli "Tarra di Sognu" blanc sec 2023



Prix du produit :

**330,60 €**

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Yves CANARELLI

Millésime: 2023

Appellation: Vin de France (Corse)

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Tarra di Sognu

RVF: 95/100

Cépage dominant: bianco gentile

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Yves Canarelli Tarra di Sognu blanc sec 2023

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (août 2024) : **95/100**. *Tarra di Sognu s'ouvre tout en élégance, il va prendre de l'épaisseur en bouteille.*

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.*

**Texte de la contre-étiquette :**

*Des cépages rares tels que le rimenesse, biancu gentile, carcajolu biancu, genovese, vermentinu, plantés sur un terroir argilo-calcaire unique, travaillés en biodynamie, reflet de l'âme corse.*

**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 du côté de Bonifacio

**Elevage :** Les vins sont élevés pendant 18 mois en foudre de 34HL et en demi muid.

Les raisins (bio) sont égrappés avant fermentation.

**Description brève du produit :**

Nouveau terroir de Bonifacio, défriché et bichonné depuis quelques années, qui rencontre toujours autant de succès depuis son lancement avec le millésime 2016 ! **95/100 RVF**