

# Clos Canarelli "Amphora" rouge 2014



Prix du produit :

**300,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Yves CANARELLI

Millésime: 2014

Appellation: Corse - Figari

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Amphora

RVF: 16-18/20

Description du produit :

En savoir plus sur le **Clos Canarelli** en général

Commentaires sur ce **Clos Canarelli "Amphora" rouge 2014** :

**La Revue du Vin de France "spécial millésime 2014"** : *Bon niveau de maturité et de fraîcheur. La bouche offre une chair et un volume superbes. 16-18/20.*

**Guide RVF des meilleurs vins de France 2016**: *Il est plein et juteux dès sa jeunesse, avec un très beau volume civilisé. 16,5/20.*

Fiche technique rédigée par le domaine:

**Les vignes**: cépages niellucciu, sciacarellu, minustello, carcaghjolu, moresconu. Vendanges en vert puis manuelles avec table de tri.

**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, pigeage 2 fois par jour, vinification en amphores d'argile.

**Elevage:** 4 mois en barriques de 6 ans. Pas de collage ni de filtration.

**Description brève du produit :**

La fameuse cuvée issue d'une multitude de cépages corses aux nom qui ne peuvent renier leurs origines, vinifiée en amphores d'argile. Un choix très judicieux pour obtenir des tanins souples et frais. Impossible de ne pas revendiquer la signature Canarelli sur cette cuvée, synonyme de finesse.