

# Clos Canarelli "Carcaghjolu Neru" 2012 (75cl)



Prix du produit :

**288,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Yves CANARELLI

Millésime: 2012

Appellation: Vin de France (Corse)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 31-50 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Carcaghjolu

RVF: 16/20

Description du produit :

commentaires sur le **Clos Canarelli** en général

Commentaires sur ce **Clos Canarelli "Carcaghjolu Neru" 2012** :

**ATTENTION** : ce cépage autochtone n'est évidemment 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 (d'où le "code" CN) ou le millésime sur l'étiquette de façon explicite. Vous trouverez un "12" en tout petit, inclus dans le numéro de lot (commençant par L), inscrit quelque part sur la bouteille ou l'étiquette.

Commentaires sur ce **Clos Canarelli Carcaghjolu Neru 2012** :

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2017** : 16/20. *Il est plus plein et plus dense [ndlr que le sciaccarellu] en termes de lecture de bouche. Le jus est de bonne facture, mais le vin est marqué par un boisé qui, pour l'instant, n'est pas bien intégré.*

---

**Fiche technique rédigée par le domaine:**

**Les vignes:** cépage carcaghjolu. Vendanges en vert puis manuelles avec table de tri, rendements 25 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 à 100%. Fermentation avec une souche de levure indigène, en cuves inox.

**Elevage:** 18 mois en fûts de 500 litres (demi-muids). Pas de collage ni de filtration.

**Description brève du produit :**

Yves Canarelli a élaboré cette cuvée "CN" (pour "Carcaghjolu Neru") uniquement à partir de ce cépage autochtone qui offre des vins de grande garde, concentrés et très fruités, aux notes épicées.