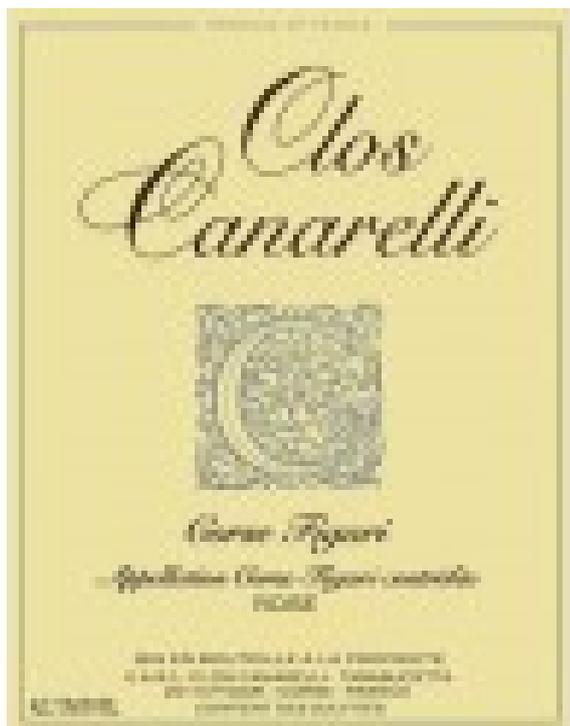


Clos Canarelli Corse Figari Rosé 2014 (75cl)



Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Yves CANARELLI

Millésime: 2014

Appellation: Corse - Figari

Couleur: rosé

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

RVF: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 14.5/20

Description du produit :

Cliquez pour lire les commentaires sur le **Clos Canarelli** en général

Sur ce vin en particulier:

Guide Bettane et Desseauve 2016: Pâle, pur, fin, jouant plus sur la subtilité des nuances que le fruit immédiat, jolie chair, facile.

La Revue du Vin de France (mai 2015): "Sur l'île de Beauté où de nombreux rosés sont standardisés par des arômes technologiques, Yves Canarelli apporte un souffle d'air frais dans cet assemblage de sciaccarellu, niellucciu et grenache. Dans son rosé vinifié avec des levures indigènes du raisin, aucune exubérance aromatique ne le déséquilibre. Il se montre tout en retenue, élégant et long. Un incontournable en Corse et ailleurs."

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2016: Sur des notes de baies sauvages et d'épices douces, c'est un vin digeste et fin.

Fiche technique rédigée par le domaine:

Les vignes: cépages sciacarellu, grenache, niellucciu. Vendanges en vert puis manuelles avec table de tri, rendements 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 non éraflée, pressurage en grappes entières. Fermentation avec une souche de levure sélectionnée sur le domaine.

Elevage: en cuve durant l'hiver, filtration puis collage par clarification naturelle.

Description brève du produit :

1er au classement des meilleurs rosés de Corse, et **3ème** au classement des 55 meilleurs rosés du sud (RVF, mai 2015, 15,5/20: "Un incontournable en Corse et ailleurs") Bettane Desseauve: 14,5/20