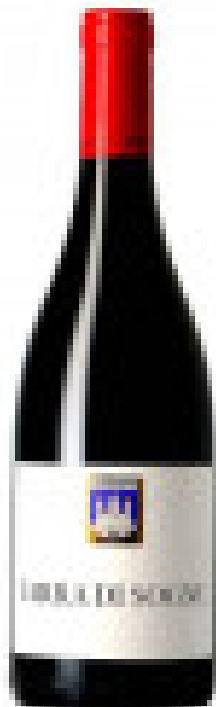


# Clos Canarelli "Tarra di Sognu" rouge 2021



Prix du produit :

**61,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: CORSE

Vigneron(ne): Yves CANARELLI

Millésime: 2021

Appellation: Vin de France (Corse)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 51 € et +

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: Tarra di Sognu

RVF: 96/100

Cépage dominant: Carcaghjolu Neru

Description du produit :

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

Commentaires sur ce :

Clos Canarelli Tarra di Sognu rouge 2021 :

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (août 2023) : **96/100 et coup de coeur**. *"Tarra di Sognu réunit les atouts d'un grand vin : pureté, maturité sans excès, précision, arômes de maquis, laurier et olives noires, il est salué pour sa complexité ; ses tanins raffinés et son équilibre le hissent parmi les meilleures bouteilles de la Corse."*

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.*

### **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 à Bonifacio

**Elevage :** Les vins sont élevés en foudre de 34 HL pendant 18 mois et en demis muids

Les raisins (assemblage de Carcaghjolu neru, minustrellu et sciaccarellu) sont égrappés avant fermentation.

### **Description brève du produit :**

**1 carton maximum** par client. Si commande supérieure, annulation et remboursement immédiats. **96/100** et **coup de coeur** RVF. Premier millésime : 2016. Depuis, cette cuvée est devenue incontournable pour les amateurs du vigneron Yves Canarelli. Le terroir argilo-calcaire de Bonifacio dépasse les fortes attentes placées en lui par le vigneron, lorsqu'il y a planté son vignoble en 2010. Un assemblage de Carcaghjolu neru, minustrellu et sciaccarellu.