

Clos Canarelli

Figari 2005

Vin : Figari Rouge 2005

Région : Corse

Appellation : AOC Corse- Figari

Cépages : 70% Niellucciu et 30 % Syrah

Présentation : En 1993 Yves Canarelli reprend le vignoble, l'agrandit et en définit les cépages actuels composé du Syrah, du Nielluciu, du Vermentinu et du Grenache. C'est à partir de ces cépages que la restructuration du domaine s'est fixé pour but la production de vins d'une extrême qualité.

Elevage : traditionnel du vin avec les techniques les plus modernes de la vinification. On respecte en ce lieu les pratiques ancestrales de l'élevage sur lie et du bâtonnage. Vendanges en vert manuelles avec table de tri. Le vin est élevé 12 mois en barriques de chêne de l'Allier.

Terroir: vignoble le plus méridional et ancien de France, terroir venté et sec formé d'un plateau granitique.

Dégustation : arômes de fruits noirs (cassis, mûres) et de notes sauvages du maquis.

Apogée : Service : 17°C.

Accompagnement idéal : gigot d'agneau, poularde aux truffes.

Prix : 17.00 € la bouteille

Coordonnées producteur:

Clos Canarelli

Tarabucetta 20114 FIGARI

04-95-71-07-55