

Clos Canarelli - Figari - 2016



Description :

Note : RVF (Spécial Millésime 2016) **15,5/20**

Reconnus pour être d'un **très haut niveau qualitatif**, les vins du domaine brillent par leur originalité et leur race. A l'image de ce rosé s'ouvrant sur un nez fin et expressif, sur des notes de petits fruits rouges, d'épices (thym, poivre et fleurs...) et se poursuit dans une bouche vive, dotée d'un bel équilibre et d'une finale longue sur le fruit. **Pour bien préparer la saison estivale !**

Caractéristiques du vin :



Domaine : Clos Canarelli

Millésime : 2016

Appellation : Figari

Région : Corse

Couleur : Vin rosé

Cépages : Sciacarellu, Grenache, Niellucciu

Terroirs : Chaud et venteux, sol argilo-granitique, exposition Sud et Nord-Ouest

Vendanges : Manuelles

Viticulture : En biodynamie depuis 2006, certification bio depuis 2002 (ECOCERT)

Vinification : Pressurage direct des grappes, fermentation avec souche de levure sélectionnée sur le domaine

Eleavage : En cuve inox durant l'hiver

Vin Bio : Oui

Dégustation & accords :



Oeil : Robe rosé saumon pâle aux reflets rose limpides et brillants

Nez : Fin et expressif, dévoilant des notes de petits fruits rouges, d'épices évoquant le thym, le poivre, des senteurs florales

Bouche : Vive et dotée d'un bel équilibre, jolie longueur avec une finale fruitée

Boire à partir de : 2017

Boire avant : 2020

Ouvrir : 1/4 heure avant

Servir : à 8-10 °C

Accords met/vin : à déguster sur de la charcuterie Corse, des grillades, des fromages...