



PORTOFOLIO 2015



**CLOS CANERECCIA**

LA CUVEE DES PIERRE

APPPELLATION CORSE

ROUGE  
DES  
PIERRE

2012  
CLOS CANERECCHI



## LE ROSÉ DES PIERRE



### Historique

Le Clos Canereccia crée en juillet 2010 fruit d'un long processus d'installation 15ans comme aide familiale. Achat de petit matériel, cuve 31HL 26HL et un foudre de 16HL dans le but de pouvoir travailler chaque cuve comme une micro cuvée.

### Situation géographique

Situé entre Aléria et Corte sur une ancienne terrasse du Tavignanu et sur une butte miocène. Le terroir est constitué de galets roulets granite, diabase, alluvion et d'argile en profondeur.

### Mode culturel

1 rang sur 2 enherbé l'autre travaillé mécaniquement, effeuillage plus taille en vert.

### Vendange

Manuelle en cagette issue de sélection parcelaire rigoureuse. Trié à la vigne et en cave.

### •Encépagement

Nelucciu âge 25ans 50% rendement 50HL  
Syrah âge 20ans 25% rendement 50HL  
Grenache âge 20ans 25% rendement 50HL

### •Vinification

12h en chambre froide, levure neutre, fermentation de 20jours de 18 à 20°

### •Elevage

Cuve inox.

### •Profil aromatique

Robe : légèrement soutenue rose franche.

Nez : de fruits frais, légèrement épicé avec quelques notes de fleurs de maquis.

Bouche : bien équilibrée, puissante, persistante. On retrouve les fruits frais avec un côté agrume.

### Commentaires :

Contact : CLOS CANERECCIA - Rotani - 20270 Aléria

Tel : 00 (33) 4 95 34 17 85

Mobil : 00 (33) 6 09 97 03 17

Email : [contact@canereccia.com](mailto:contact@canereccia.com)

[www.canereccia.com](http://www.canereccia.com)



CLOS CANERECCIA

LA CUVÉE DES PIERRE





CLOS CANERECCIA

## LE ROUGE DES PIERRE

### Historique

Le Clos Canereccia crée en juillet 2010 fruit d'un long processus d'installation 15ans comme aide familiale. Achat de petit matériel, cuve 31HL 26HL et un foudre de 16HL dans le but de pouvoir travailler chaque cuve comme une micro cuvée.

### Situation géographique

Situé entre Aleria et Corte sur une ancienne terrasse du Tavignanu et sur une butte miocène. Le terroir est constitué de galets roulets granite, diabase, aluvion et d'argile en profondeur.

### Mode culturel

1 rang sur 2 enherbé l'autre travaillé mécaniquement, effeuillage plus taille en vert.

### Vendange

Manuelle en cagette issue de sélection parcelaire rigoureuse. Trié à la vigne et en cave.

### •Encépagement

Niellucci âge 25ans 50% rendement 50HL  
Syrah âge 20ans 25% rendement 50HL  
Grenache âge 20ans 25% rendement 50HL

### •Vinification

12h en chambre froide, encuvage gravitaire, fermentation de 15jours à 26° avec deux remontages quotidiens et le final à chaud 30° pendant 15jours.

### •Elevage

12 mois en cuve inox.

### •Profil aromatique

Robe : soutenue légèrement tulée.

Nez : complexe de fruits à noyau et de fruits rouges bien murs (cassis).

Bouche : fruits rouges frais avec une pointe de violette. Les tanins sont souples et soyeux.

### Commentaires :

Contact : CLOS CANERECCIA - Rotani - 20270 Aléria

Tel : 00 (33) 4 95 34 17 85

Mobil : 00 (33) 6 09 97 03 17

Email : [contact@canereccia.com](mailto:contact@canereccia.com)

[www.canereccia.com](http://www.canereccia.com)



CLOS CANERECCIA

LA CUVÉE DES PIERRE





LE CLOS CANERECCIA





## LE CLOS CANERECCIA BLANC

### Historique

Le Clos Canereccia crée en juillet 2010 fruit d'un long processus d'installation 15ans comme aide familiale. Achat de petit matériel, cuve 31HL 26HL et un foudre de 16HL dans le but de pouvoir travailler chaque cuve comme une micro cuvée.

### Situation géographique

Situé entre Aleria et Corte sur une ancienne terrasse du Tavignanu et sur une butte miocène. Le terroir est constitué de galets roulets granite, diabase, alluvion et d'argile en profondeur.

### Mode culturel

1 rang sur 2 enherbé foudre travaillé mécaniquement, effeuillage plus taille en vert.

### Vendange

Manuelle en cogette issue de sélection parcelaire rigoureuse. Trié à la vigne et en cave.



### •Encépagement

Vermentinu âge 25ans, rendement 50 HL.

### •Vinification

12h en chambre froide, fermentation de 20jours de 18 à 20°

### •Elevage

Cuve inox + fût 500L.

### •Profil aromatique

Robe : OK, pale.

Nez : fruits (poire, coin) avec une touche de fleurs blanches.

Bouche : puissante et persistante très explosive avec des notes de fruits blancs (abricot) et une légère touche vanillée.

### Commentaires :

Contact : CLOS CANERECCIA - Rotani - 20270 Aléria

Tel : 00 (33) 4 95 34 17 85

Mobil : 00 (33) 6 09 97 03 17

Email : [contact@canereccia.com](mailto:contact@canereccia.com)

[www.canereccia.com](http://www.canereccia.com)



CLOS CANERECCIA

LE CLOS CANERECCIA



## LE CLOS CANERECCIA ROSÉ



### Historique

Le Clos Canereccia crée en juillet 2010 fruit d'un long processus d'installation 15ans comme aide familiale. Achat de petit matériel, cuve 31HL 26HL et un foudre de 16HL dans le but de pouvoir travailler chaque cuve comme une micro cuvée.

### Situation géographique

Situé entre Aléria et Corte sur une ancienne terrasse du Tuvignonu et sur une butte miocène. Le terroir est constitué de galets roulets granite, diabase, aluvion et d'argile en profondeur.

### Mode culturel

1 rang sur 2 enherbé l'autre travaillé mécaniquement, effeuillage plus taille en vert.

### Vendange

Manuelle en cagette issue de sélection parcelaire rigoureuse. Trié à la vigne et en cave.

### •Encépagement

Nelucciu âge 25ans 100% rendement 50HL, avec une maturité quasi optimale.

### •Vinification

12h en chambre froide, fermentation de 20jours de 18 à 20°

### •Elevage

Cuve inox.

### •Profil aromatique

Robe : rose franche.

Nez : de fruits rouges (cerise, cassis) avec une note épicée.

Bouche : puissante et très persistante, très ronde avec une forte dominante de fruits rouges bien mures et une finale légèrement épicée. Belle complexité, vin de repos.

### Commentaires :

Contact : CLOS CANERECCIA - Rotani - 20270 Aléria

Tel : 00 (33) 4 95 34 17 85

Mobil : 00 (33) 6 09 97 03 17

Email : [contact@canereccia.com](mailto:contact@canereccia.com)

[www.canereccia.com](http://www.canereccia.com)



CLOS CANERECCIA

LE CLOS CANERECCIA





## LE CLOS CANERECCIA ROUGE



### Historique

Le Clos Canereccia créé en juillet 2010 fruit d'un long processus d'installation 15ans comme aide familiale. Achat de petit matériel, cuve 31HL 26HL et un foudre de 16HL dans le but de pouvoir travailler chaque cuve comme une micro cuvée.

### Situation géographique

Situé entre Aléria et Corte sur une ancienne terrasse du Tavignanu et sur une butte miocène. Le terroir est constitué de galets roulets granite, diabase, alluvion et d'argile en profondeur.

### Mode culturel

1 rang sur 2 enherbé foudre travaillé mécaniquement, effeuillage plus taille en vert.

### Vendange

Manuelle en cagette issue de sélection parcelaire rigoureuse. Trié à la vigne et en cave.

### •Encépagement

Nelucciu âge 25ans 80% rendement 30HL

Syrah âge 20ans 20% rendement 45 HL

### •Vinification

12h en chambre froide, encuvage gravitaire, fermentation de 15jours à 26° avec deux remontages quotidiens et le final à chaud 30° pendant 15jours.

### •Elevage

12 mois en foudre neuf 16 HL 100% Nelucciu plus 10HL assemblage Nelucciu Syrah cuve inox pendant 12 mois. Assemblage : cuve inox 26HL 6mois en bouteille.

### •Profil aromatique

Robe : très soutenue légèrement tannée.

Nez : puissant de fruits noirs concentré, légèrement giboyeux avec quelques pointes de pierre à fusil de senteurs de maquis.

Bouche : puissante et persistante très explosive avec des notes de fruits blancs (abricot) et une légère touche vanillée.

### Commentaires :

Contact : CLOS CANERECCIA - Rotani - 20270 Aléria

Tel : 00 (33) 4 95 34 17 85

Mobil : 00 (33) 6 09 97 03 17

Email : [contact@canereccia.com](mailto:contact@canereccia.com)

[www.canereccia.com](http://www.canereccia.com)



CLOS CANERECCIA

LE CLOS CANERECCIA





LES CUVEES AMPHORES



## AMPHORE VERMENTINU BLANC

### Historique

Le Clos Canereccia crée en juillet 2010 fruit d'un long processus d'installation 15ans comme aide familiale. Achat de petit matériel, cuve 31HL 26HL et un foudre de 16HL dans le but de pouvoir travailler chaque cuve comme une micro cuvée.

### Situation géographique

Situé entre Aleria et Corte sur une ancienne terrasse du Tavignanu et sur une butte miocène. Le terroir est constitué de galets roulets granite, diabase, alluvion et d'argile en profondeur.

### Mode culturel

1 rang sur 2 enherbé l'autre travaillé mécaniquement, effeuillage plus taille en vert.

### Vendanges

Manuelle en cagette issue de sélection parcellaire rigoureuse. Trié à la vigne et en cave.

### Encépagement 100% Vermentinu

**Vinification** 24h en chambre froide à 6°C, égrenage manuel, sans ajout de sulfite, levures indigènes, macération pelliculaire en amphore pendant 25 jours, 2 pigeages par jour, fermentation malolactique faites

### Elevage 5 mois sur lies fines

**Profil aromatique** Robe : jaune-orange. Nez : arômes de noix, d'oranges amères. Bouche : puissante et persistante avec des tanins soyeux. Très complexe, agrumes, noix et petite note mentholée.

### Commentaires Sans sulfite, non collé, non filtré

**Contact** CLOS CANERECCIA - Rotani - 20270 Aléria

Phone: +33 4 95 34 17 85 / +33 6 09 97 03 17

email: [contact@canereccia.com](mailto:contact@canereccia.com) / [www.canereccia.com](http://www.canereccia.com)







## AMPHORE CARCAGHIOLU ROUGE

### Historique

Le Clos Canereccia crée en juillet 2010 fruit d'un long processus d'installation 15ans comme aide familiale. Achat de petit matériel, cuve 31HL 26HL et un foudre de 16HL dans le but de pouvoir travailler chaque cuve comme une micro cuvée.

### Situation géographique

Situé entre Aleria et Corte sur une ancienne terrasse du Tavignanu et sur une butte miocène. Le terroir est constitué de galets roulets granite, diabase, alluvion et d'argile en profondeur.

### Mode culturel

1 rang sur 2 enherbé l'autre travaillé mécaniquement, effeuillage plus taille en vert.

### Vendanges

Manuelle en cagette issue de sélection parcellaire rigoureuse. Trié à la vigne et en cave.

**Encépagement** 100% Carcaghionu Neru

**Vinification** 24h en chambre froide à 6°C, égrenage manuel, sans ajout de sulfite, levures indigènes, macération pelliculaire en amphore pendant 20 jours, 2 pigeages par jour.

**Elevage** 12 mois en amphore sur lies fines

**Profil aromatique** Robe rubis intense. Nez : puissant, harmonieux et complexe, notes d'épices, fruits rouges très mûrs, maquis de printemps, lauriers. Bouche : puissante et profonde, avec des tanins souples, des notes de fruits rouges mûres, d'aubépines et de laurier sauce

**Commentaires** Sans sulfite, non collé, non filtré

**Contact** CLOS CANERECCIA - Rotani - 20270 Aléria

Phone: +33 4 95 34 17 85 / +33 6 09 97 03 17

email: [contact@canereccia.com](mailto:contact@canereccia.com) / [www.canereccia.com](http://www.canereccia.com)



Clos Canereccia  
Chemin Rotani – ALERIA

Tél : 04.95.34.17.85

[Mail : closcanereccia@orange.com](mailto:closcanereccia@orange.com)

Retrouvez-nous sur



[www.closcanereccia.com](http://www.closcanereccia.com)