



PORTOFOLIO 2016



CLOS CANERECCIA

LA CUVEE DES PIERRE

APPELLATION CORSE

ROUGE
DES
PIERRE

2012
CLOS CANERECCHI



CUVÉE DES PIERRE 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 12h en chambre froide à 6°C, levures indigènes, fermentation de 20 jours entre 18° et 20°C

Elevage Cuve Inox

Profil aromatique Robe éclatante aux reflets verts. Nez : fruité aux arômes de fleurs blanches. Bouche : équilibrée aux notes d'agrumes et de pêches blanches. Une fin persistante et délicate.

Commentaires

Contact CLOS CANERECCIA - Rotani - 20270 Aléria
Phone: +33 4 95 34 17 85 / +33 6 09 97 03 17
email: contact@canereccia.com / www.canereccia.com



LE ROSÉ DES PIERRE



CLOS CANERECCIA

Historique

Le Clos Canereccia crée en juillet 2010 fruit d'un long processus d'installation 15ans comme aide familiale. Achat de petit matériel, cuve 3HL 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 moène. 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 cogette issue de sélection parcelaire rigoureuse. Trié à la vigne et en cave.

•Enoépagement

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

www.canereccia.com



CC

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 28HL 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 roulés 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

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 tuilée.

Néz : complexe de fruits à noyaux et de fruits rouges bien murs (passés).

Bouche : fruits rouges frais avec une pointe de violette. Les tonins 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

www.canereccia.com



CLOS CANERECCIA

LA CUVEE 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 l'autre travaillé mécaniquement, effeuillage plus talle 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 + fut 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 vanille.

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

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 Tavignanu et sur une butte miocène. Le terroir est constitué de galets roulés 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 note 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

www.canereccia.com



CLOS CANERECCIA

LE CLOS CANERECCIA



LE CLOS CANERECCIA ROUGE



Historique

Le Clos Canereccia crée en juillet 2010 fruit d'un long processus d'installation 15ans comme acte familial. 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 tulée.

Nez : puissant de fruits moins 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

www.canereccia.com



CLOS CANERECCIA

LE CLOS CANERECCIA

A photograph of several terracotta amphorae in a cellar. The amphorae are arranged in rows, some on stands. The foreground amphora is filled with dark grapes. The background shows a wall with a dark, abstract pattern.

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 / 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% Carcaghiolu 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 / 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