

PORTOFOLIO 2017



LA CUVEE DES PIERRE





CUVÉE DES PIERRE ROUGE



Historique

Depuis 2010, Titi Estève perpétue la tradition viticole familiale entamé il y a plus de 40 ans sur la plaine orientale Corse à Aléria. Attaché au terroir et aux traditions insulaires, il cultive vieux cépages, cépages endémiques et autochtones et vinifie de manière traditionnelle. Les vins du Clos Canereccia travaillés en amphores d'argiles, en cuve en fût de chêne ou en œuf tronconique sont réputés pour leur finesse et leur typicité.

Terroir

En terrasse du Tavignanu fait de miocène.

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 Niellucciu 50% - Syrah 25% - Grenache 25%

Vinification 12h en chambre froide, encuvage gravitaire, fermentation de 20 jours à 26°C avec deux remontages par jour, finale à chaud (30°C) pendant 15 jours.

Élevage 12 mois en cuve inox.

Profil aromatique Robe : soutenue, légèrement tuilé. Nez : complexe de fruits à noyaux et de fruits rouges bien murs Bouche : fruits rouges frais avec une pointe de violette. Les tanins sont souples et soyeux

Commentaires Servir entre 12° et 15°C



CLOS CANERECCIA - Paysan Vigneron

120 Chemin de Rotani - 20270 Aléria, Corse - France

04 95 34 17 85 - closcanereccia@orange.fr - www.closcanereccia.fr





CUVÉE DES PIERRE BLANC



Historique

Depuis 2010, Titi Estève perpétue la tradition viticole familiale entamé il y a plus de 40 ans sur la plaine orientale Corse à Aléria. Attaché au terroir et aux traditions insulaires, il cultive vieux cépages, cépages endémiques et autochtones et vinifie de manière traditionnelle. Les vins du Clos Canereccia travaillés en amphores d'argiles, en cuve en fût de chêne ou en œuf tronconique sont réputés pour leur finesse et leur typicité.

Terroir

En terrasse du Tavignanu fait de miocène.

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 Vermentinu 100% âge 25 ans rendement 50HL

Vinification 24h en chambre froide à 6° - levures indigènes - 100% pressurage direct - fermentation de 20 jours de 18 à 20°.

Elevage Cuve inox

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

Commentaires Servir entre 10° et 12°C



CLOS CANERECCIA - Paysan Vigneron

120 Chemin de Rotari - 20270 Aléria, Corse - France

04 95 34 17 85 - closcanereccia@orange.fr - www.closcanereccia.fr





CUVÉE DES PIERRE ROSE



Historique

Depuis 2010, Titi Estève perpétue la tradition viticole familiale entamé il y a plus de 40 ans sur la plaine orientale Corse à Aléria. Attaché au terroir et aux traditions insulaires, il cultive vieux cépages, cépages endémiques et autochtones et vinifie de manière traditionnelle. Les vins du Clos Canereccia travaillés en amphores d'argiles, en cuve en fût de chêne ou en œuf tronconique sont réputés pour leur finesse et leur typicité.

Terroir

En terrasse du Tavignanu fait de miocène.
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 Sciaccarellu âge 25 ans 50% rendement 50HL ; Niellucciu âge 20 ans 25% rendement 50HL ; Grenache âge 20 ans 25% rendement 50HL ;

Vinification 24h en chambre froide à 6° - 100% pressurage direct - fermentation de 20 jours de 18 à 20°.

Elevage Cuve inox

Profil aromatique Robe : légèrement soutenue rose franche. Nez : de fruits frais légèrement épicée avec quelques notes de fleurs du maquis. Bouche : bien équilibrée, puissante et persistante, on retrouve les fruits frais avec un côté agrumes.

Commentaires Servir entre 10° et 12°C



CLOS CANERECCIA
PAYSAN VIGNERON

CLOS CANERECCIA - Paysan Vigneron
120 Chemin de Rotari - 20270 Aléria, Corse - France
04 95 34 17 85 - closcanereccia@orange.fr - www.closcanereccia.fr





LE CLOS CANERECCIA

CLOS CANERECCIA ROUGE



Historique

Depuis 2010, Titi Estève perpétue la tradition viticole familiale entamé il y a plus de 40 ans sur la plaine orientale Corse à Aléria. Attaché au terroir et aux traditions insulaires, il cultive vieux cépages, cépages endémiques et autochtones et vinifie de manière traditionnelle. Les vins du Clos Canereccia travaillés en amphores d'argiles, en cuve en fût de chêne ou en œuf tronconique sont réputés pour leur finesse et leur typicité.

Terroir

En terrasse du Tavignanu fait de miocène.

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 Niellucciu 80%, 15% Grenache, 5% Syrah

Vinification 12h en chambre froide, encuvage gravitaire, fermentation de 15 jours à 26°C - 2 remontage par jour. Finale à chaud pendant 15 jours à 30°C.

Elevage 12 mois en foudre neuf de 20 HL et en demi-muit pour le Niellucciu, ½ inox et ½ bois pour le grenache et la syrah pendant 12 mois. 6 mois en bouteille après assemblage

Profil aromatique Robe : très soutenue, légèrement tannée. 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 Servir entre 12° et 18°C

CLOS CANERECCIA BLANC



Historique

Depuis 2010, Titi Estève perpétue la tradition viticole familiale entamée il y a plus de 40 ans sur la plaine orientale Corse à Aléria. Attaché au terroir et aux traditions insulaires, il cultive vieux cépages, cépages endémiques et autochtones et vinifie de manière traditionnelle. Les vins du Clos Canereccia travaillés en amphores d'argiles, en cuve en fût de chêne ou en œuf tronconique sont réputés pour leur finesse et leur typicité.

Terroir

En terrasse du Tavignanu fait de miocène.

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° - levures indigènes - fermentation de 20 jours de 18 à 20°

Elevage Cuve inox 2/3 + fûts 500L 1/3

Profil aromatique Robe : pale doté d'une belle brillance. 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., vin de repas.

Commentaires A déguster entre 10° et 12°C



CLOS CANERECCIA - Paysan Vigneron

120 Chemin de Rotari - 20270 Aléria, Corse - France

04 95 34 17 85 - closcanereccia@orange.fr - www.closcanereccia.fr



CLOS CANERECCIA ROSE



Historique

Depuis 2010, Titi Estève perpétue la tradition viticole familiale entamé il y a plus de 40 ans sur la plaine orientale Corse à Aléria. Attaché au terroir et aux traditions insulaires, il cultive vieux cépages, cépages endémiques et autochtones et vinifie de manière traditionnelle. Les vins du Clos Canereccia travaillés en amphores d'argiles, en cuve en fût de chêne ou en œuf tronconique sont réputés pour leur finesse et leur typicité.

Terroir

En terrasse du Tavignanu fait de miocène.

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 Niellucciu 100% - 25 ans - rendement 50 HL - maturité optimale

Vinification 12h en chambre froide, fermentation de 20 jours entre 18 et 20°C - 50% saignée, 50% pressurage direct

Elevage 12 mois en foudre de chêne + fûts de chêne pour le Niellucciu, assemblage avec Grenache et Syrah en cuve inox. Elevage en cuve durant 12 mois.

Profil aromatique Robe : très soutenue, légèrement tuilée. 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 A déguster entre 10° et 12°C.



CLOS CANERECCIA - Paysan Vigneron

120 Chemin de Rotari - 20270 Aléria, Corse - France

04 95 34 17 85 - closcanereccia@orange.fr - www.closcanereccia.fr





LA CUVÉE BIANCU GENTILE

Nouveauté 2016-2017

CLOS CANERECCIA BLANC



Historique

Depuis 2010, Titi Estève perpétue la tradition viticole familiale entamé il y a plus de 40 ans sur la plaine orientale Corse à Aléria. Attaché au terroir et aux traditions insulaires, il cultive vieux cépages, cépages endémiques et autochtones et vinifie de manière traditionnelle. Les vins du Clos Canereccia travaillés en amphores d'argiles, en cuve en fût de chêne ou en œuf tronconique sont réputés pour leur finesse et leur typicité.

Terroir

En terrasse du Tavignanu fait de miocène.

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% Biancu Gentile

Vinification 24h en chambre froide à 6° - levures indigènes - fermentation de 20 jours de 18 à 20°

Elevage Cuve inox 2/3 + fûts 500L 1/3

Profil aromatique Le Biancu Gentile s'exprime par des arômes de fruits à noyau : l'abricot, la pêche et garde une pointe agrumes pour révéler la fraîcheur de vieux cépage. En bouche, un vin rond et gras, du fruit et de la gourmandise avec une finale délicate.

Commentaires A déguster entre 10° et 12°C

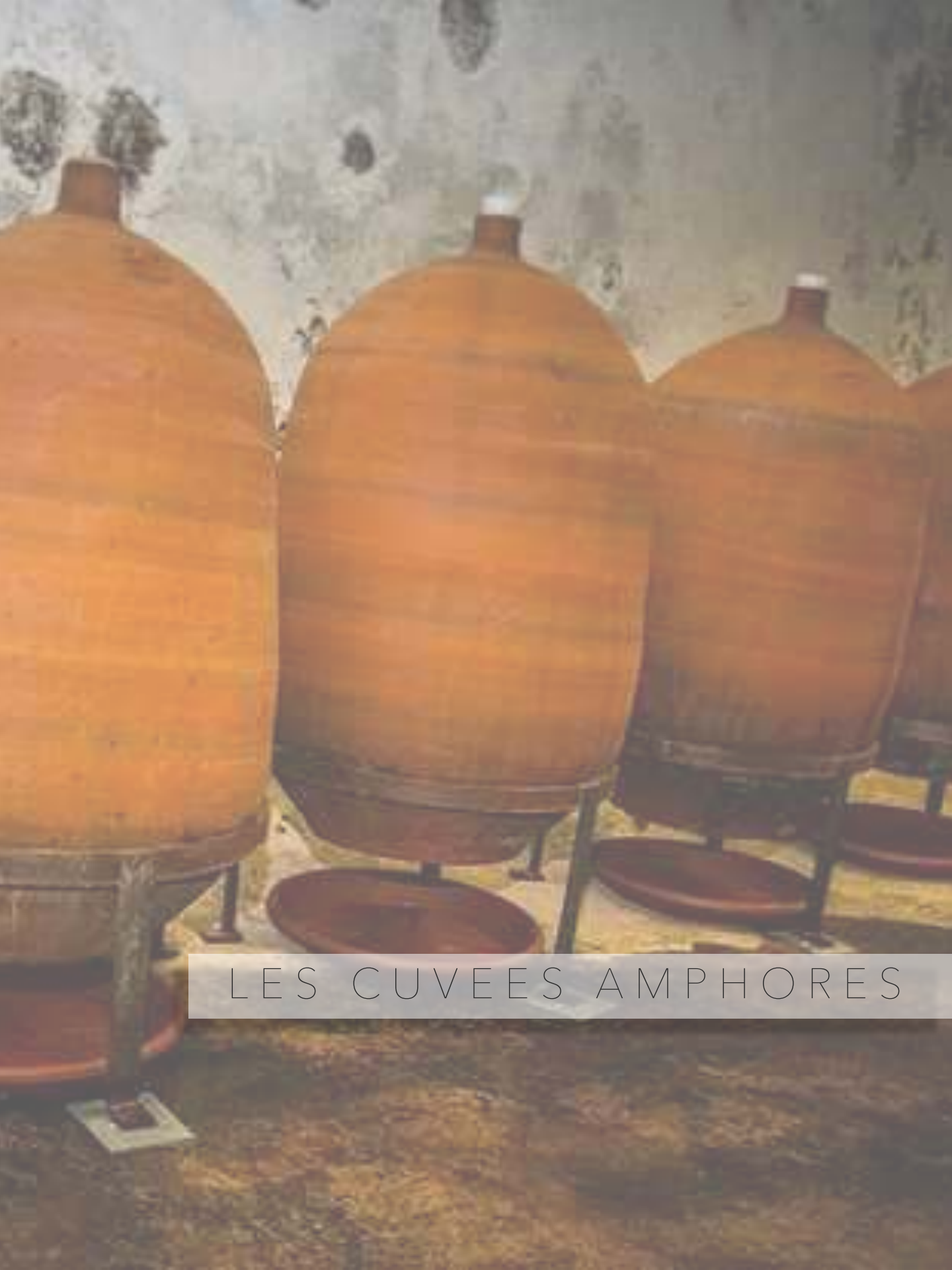


CLOS CANERECCIA - Paysan Vigneron

120 Chemin de Rotani - 20270 Aléria, Corse - France

04 95 34 17 85 - closcanereccia@orange.fr - www.closcanereccia.fr





LES CUVEES AMPHORES

AMPHORE NIELLUCCIU ROUGE



Historique

Depuis 2010, Titi Estève perpétue la tradition viticole familiale entamé il y a plus de 40 ans sur la plaine orientale Corse à Aléria. Attaché au terroir et aux traditions insulaires, il cultive vieux cépages, cépages endémiques et autochtones et vinifie de manière traditionnelle. Les vins du Clos Canereccia travaillés en amphores d'argiles, en cuve en fût de chêne ou en œuf tronconique sont réputés pour leur finesse et leur typicité.

Terroir

En terrasse du Tavignanu fait de miocène.

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% Carcaghjolu Neru

Vinification 24h chambre froide à 6°C, égrainage manuel, sans ajout de sulfites, levures indigènes, macération pelliculaire de 30 jours en amphore, 2 pigeages manuels par jour.

Elevage 12 mois en amphores sur lies fines

Profil aromatique Robe : rubis intense. Nez : puissant harmonieux et complexe aux notes épicées, fruits rouges très mûrs, maquis de printemps, lauriers. Bouche : puissante, profonde avec des tanins souples sur le fruit rouge, l'aubépine, laurier sauce.

Commentaires Sans sulfite, non collé, non filtré



CLOS CANERECCIA - Paysan Vigneron
120 Chemin de Rotari - 20270 Aléria, Corse - France
04 95 34 17 85 - closcanereccia@orange.fr - www.closcanereccia.fr



AMPHORE NIELLUCCIU ROUGE



Historique

Depuis 2010, Titi Estève perpétue la tradition viticole familiale entamé il y a plus de 40 ans sur la plaine orientale Corse à Aléria. Attaché au terroir et aux traditions insulaires, il cultive vieux cépages, cépages endémiques et autochtones et vinifie de manière traditionnelle. Les vins du Clos Canereccia travaillés en amphores d'argiles, en cuve en fût de chêne ou en œuf tronconique sont réputés pour leur finesse et leur typicité.

Terroir

En terrasse du Tavignanu fait de miocène.
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 chambre froide à 6°C, égrenage manuel, sans ajout de sulfites, levures indigènes, macération pelliculaire en amphore de 25 jours, 2 pigeages manuels par jour fermentation malo-lactique.

Elevage 5 mois en amphores sur lies fines

Profil aromatique Robe : orangé. Nez : orange amère, noix. Bouche : puissante persistante avec des tanins fins gardant une belle vivacité, dominante agrumes, orange amère, mentholé, noix très complexe

Commentaires Sans sulfite, non collé, non filtré



CLOS CANERECCIA – Paysan Vigneron
120 Chemin de Rotani – 20270 Aléria, Corse – France
04 95 34 17 85 – closcanereccia@orange.fr – www.closcanereccia.fr



AMPHORE NIELLUCCIU ROUGE



Historique

Depuis 2010, Titi Estève perpétue la tradition viticole familiale entamé il y a plus de 40 ans sur la plaine orientale Corse à Aléria. Attaché au terroir et aux traditions insulaires, il cultive vieux cépages, cépages endémiques et autochtones et vinifie de manière traditionnelle. Les vins du Clos Canereccia travaillés en amphores d'argiles, en cuve en fût de chêne ou en œuf tronconique sont réputés pour leur finesse et leur typicité.

Terroir

En terrasse du Tavignanu fait de miocène.

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% Niellucciu

Vinification 24h chambre froide à 6°C, égrainage manuel, sans ajout de sulfites, levures indigènes, macération pelliculaire de 30 jours en amphore, 2 pigeages manuels par jour.

Elevage 6 à 12 mois en amphores

Profil aromatique Robe : Rubis intense. Nez : puissant harmonieux et complexe, notes d'épices et fruits noirs très mûrs. Bouche : puissante, profonde avec des tanins souples notes de fruits noirs.

Commentaires Sans sulfite, non collé, non filtré



CLOS CANERECCIA – Paysan Vigneron

120 Chemin de Rotari – 20270 Aléria, Corse – France

04 95 34 17 85 – closcanereccia@orange.fr – www.closcanereccia.fr



Clos Canereccia

120 Chemin de Rotani – 20270 ALERIA

Tél : 04.95.34.17.85

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

Retrouvez-nous sur



www.closcanereccia.com