

PORTOFOLIO 2018



CLOS CANERECCIA
PAYSAN VIGNERON



CUVÉE DES PIERRE BLANC

Historique

Depuis 1990, les Estève perpétuent la tradition viticole familiale entamée il y a plus de 40 ans sur la plaine orientale Corse à Aleria, à l'instar de leurs ancêtres et aux traditions locales, il cultive vieux cépages, cépages endémiques et autochtones et vinifie de manière traditionnelle. Les vins du Clos Caneroccia travaillent en amphores d'argiles, en cave en fût de chêne ou en mal français qui sont rigalis pour leur finesse et leur typicité.

Terroir

En terrasse de Tariqueo fait de schistes.
Calets rochers granité, diabase, siliceux et d'argile en profondeur.

Mode culturel

1 rang sur 2 échelés l'entre travaillé mécaniquement, effeuillage plus faible en vert.

Rendanges

Manuelle en capelle issue de sélection parcelle rigoureuse. Trié à la rigole et en cave.

Encépagement 100% Vermentino

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

Élevage cave inox.

Profil aromatique Boîte échalante 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 Servir entre 10° et 12°C



CLOS CANEROCCHIA
VIGNERONS

CLOS CANEROCCHIA - PAYSAN VIGNERON
120 Chemin de Bastani - 20270 Aleria, Corse - France
04 96 84 17 85 - closcaneroccia@orange.fr - www.closcaneroccia.fr





CUVÉE DES PIERRE ROSE



Historique

Depuis 1990, les Estève perpétuent la tradition viticole familiale entamé il y a plus de 40 ans sur la plaine orientale Corse à Aléria, à l'abré du terrain et aux traditions locales, il cultive vieux cépages, cépages endémiques et autochtones et vinifie de manière traditionnelle. Les vins de Clos Caneroccia travaillent en amphores d'argiles, en cave en fût de chêne ou en mal français sont rigéifiés pour leur finesse et leur typicité.

Terroir

En fressure de Tariqueuse fait de micéras.
Calés réels granite, diabase, silice et d'argile en profondeur.

Mode culturel

1 rang sur 2 récolté l'astre travaillé mécaniquement, effeuillage plus faible en vert.

Rendanges

Manuelle en capelle issue de sélection parcelle rigoureuse. Trié à la rigole et en cave.

Encépagement Sciaccarellu 50%, Nielluciu 25%, Grenache 25%

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

Élevage cave inox.


Profil aromatique Robe légèrement soutenue rose franche. Nez : fruits frais, légèrement épiqué avec quelques notes de magali. Bouche : bien équilibrée, persistante. On retrouve les fruits frais et la pointe d'agrumes.

Commentaires Servir entre 10° et 12°C



CLOS CANEROCCHIA - PAYSAN VIGNERON
120 Chemin de Bastani • 20270 Aléria, Corse - France
04 96 84 17 86 • closcaneroccia@orange.fr • www.closcaneroccia.fr





CUVÉE DES PIERRE ROUGE

Historique

Depuis 1990, les Estève perpétuent la tradition viticole familiale entamé il y a plus de 40 ans sur la plaine orientale Corse à Ajària, à Bastià au Terroir et aux traditions locales, il cultive vieux cépages, cépages endémiques et autochtones et vinifie de manière traditionnelle. Les vins du Clos Caneroccia travaillent en amphores d'argiles, en cave en fût de chêne ou en mal français qui sont rigifiés pour leur finesse et leur typicité.

Terroir

En terrasse de Tariqueo fait de schistes.
Calets rochers granité, diabase, siliceux et d'argile en profondeur.

Mode culturel

1 rang sur 2 récolté l'autre travaillé mécaniquement, effeuillage plus faible en vert.

Rendanges

Manuelle en capelle issue de sélection parcelle à rigueur. Trié à la vigne et en cave.

Encépagement Merlot 50% - Syrah 25% - Grenache 25%

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

Élevage 6 mois en foudre de chêne, 6 mois en cave inox.

Profil aromatique Nez : soutenue, légèrement sucré. Nez : complexe de fruits rouges bien mûrs. Bouche : fruits rouges frais avec une pointe de violette. Les tanins sont souples et soyeux.

Commentaires Servir entre 12° et 13°.



CLOS CANERECCIA BLANC



Historique

Depuis 1990, l'île d'Elbe perpétue la tradition viticole familiale entamé il y a plus de 40 ans sur la plaine orientale Corse à Ajéria, Alghero au Nord et aux traditions locales, il cultive vieux cépages, cépages endémiques et autochtones et vinifie de manière traditionnelle. Les vins du Clos Canereccia travaillent en amphores d'argiles, en cave en fût de chêne ou en mal français qui sont rigelés pour leur finesse et leur typicité.

Terroir

En terrasse de Tarquinus fait de schistes.
Calés rochers granité, diabase, siliceux et d'argile en profondeur.

Mode culturel

1 rang sur 2 récolté l'entre travaillé mécaniquement, effeuillage plus faible en vert.

Rendanges

Manuelle en capelle issue de sélection parcelle rigoureuse. Trié à la vigne et en cave.

Encépagement Vermentino 100%

Vinification 12h en chambre froide, fermentation de 20 jours entre 10 et 20°C

Cuvage 2/3 cave inox, 1/3 fûts de chêne

Profil aromatique Nez : pale. Nez : fruits (poine, 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 Servir entre 10° et 12°C



CLOS CANERECCIA - Poggio Vigneron
120 Chemin de Bastani • 20270 Ajéria, Corse - France
04 95 84 17 85 - closcanereccia@orange.fr - www.closcanereccia.fr



CLOS CANERECCIA ROSE



Historique

Depuis 1990, l'île d'Elbe perpétue la tradition viticole familiale estimée il y a plus de 40 ans sur la plaine orientale Corse à Ajéria, Algherù au terroir et aux traditions locales, il cultive vieux cépages, cépages endémiques et autochtones et vinifie de manière traditionnelle. Les vins de Clos Canereccia travaillent en amphores d'argiles, en cave en fil de chêne ou en mal françaisque sont rigelés pour leur finesse et leur typicité.

Terroir

En terrasse de Tariguano fait de micénes.
Cafés rochers granité, diabase, alluvion et d'argile en profondeur.

Mode culturel

1 rang sur 2 échelonné l'autre travaillé mécaniquement, effeuillage plus faible en vert.

Rendanges

Manuelle en capelle issue de sélection parcelle à rigueur. Trié à la rigole et en table.

Encépagement Nielluccio 100%

Vinification 12h en chambre froide, fermentation de 20 jours entre 10 et 20°, 50% saignée, 50% pressurage direct.

Élevage Cave inox

Profil aromatique Robe rose fraîche. Nez de fruits rouges (cerise, cassis) avec une note épicée. Bouche puissante, très persistante, un vin rond et ample avec une dominante de fruits rouges bien mûrs. Finale légèrement épicée. Complet, idéal pour le repas.

Commentaires Servir entre 9° et 10°



CLOS CANERECCIA - Pinyan Vigneron
120 Chemin de Bastani • 20270 Ajéria, Corse - France
04 95 84 17 85 - closcanereccia@orange.fr - www.closcanereccia.fr



CLOS CANERECCIA ROUGE



Historique

Depuis 1990, l'île Estève perpétue la tradition viticole familiale entamé il y a plus de 40 ans sur la plaine orientale Corse à Ajéria, Alaghè au terrain et aux traditions locales, il cultive vieux cépages, cépages endémiques et autochtones et vinifie de manière traditionnelle. Les vins du Clos Canereccia travaillent en amphores d'argiles, en cave en fût de chêne ou en mal français qui sont rigelés pour leur finesse et leur typicité.

Terroir

En terrasse de Tariqueo fût de schistes.
Calcaires récents granité, diabase, siliceux et d'argile en profondeur.

Mode culturel

1 rang sur 2 récolté l'astre travaillé mécaniquement, effeuillage plus faible en vert.

Revendanges

Manuelle en capelle issue de sélection parcelle à rigueur. Trié à la rigole et en table.

Encépagement Nielluccio 80% - Grenache 15% - Syrah 5%

Vinification 17h en chambre froide, couverture granulaire, fermentation de 15 jours à 20°C avec deux remontages par jour, finale à chaud (30°C) pendant 15 jours.

Élevage 12 mois en foudre 200L Nielluccio, 12 mois demi-molets (Syrah, Grenache), assemblage, 1/3 bois, 2/3 inox

Profil aromatique Nez: soutenue, légèrement tannée. Bouche: puissant, de fruits concentrés, légèrement gélipoux avec quelques notes de pierre à l'œil de senteurs de maquis. Bouche: puissante et persistante très explosive avec des notes de fruits blancs (abricots) et une légère touche vanillée.

Commentaires Servir entre 12° et 16°.



BIANCU GENTILE



Historique

Depuis 1990, les Estève perpétuent la tradition viticole familiale entamé il y a plus de 40 ans sur la plaine orientale Corse à Ajaccio, Alaghè au Terroir et aux traditions locales, il cultive vieux cépages, cépages endémiques et autochtones et vinifie de manière traditionnelle. Les vins du Clos Caneroccia travaillent en amphores d'argiles, en cave en fût de chêne ou en mal français qui sont rigelés pour leur finesse et leur typicité.

Terroir

En terrasse de Tariqueo fait de micras.

Solés rochers granité, diabase, siliceux et d'argile en profondeur.

Mode culturel

1 rang sur 2 échelonné l'autre travaillé mécaniquement, effeuillage plus faible en vert.

Rendanges

Manuelle en capelle issue de sélection parcelle par parcelle rigoureuse. Trié à la rigole et en table.

Encépagement Bianco Gentile 100%.

Vinification 12h en chambre froide, fermentation de 20 jours entre 10 et 20°C

Élevage 2/3 cave inox, 1/3 fûts de chêne

Profil aromatique Le Bianco 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 Servir entre 10° et 12°C.



CLOS CANNEROC CIA - Pinyan Vigneron

120 Chemin de Bastani • 20270 Ajaccio, Corse - France

04 96 84 17 85 - closcaneroccia@orange.fr - www.closcaneroccia.fr



AMPHORE VERMENTINU



Historique

Depuis 1990, les Estève perpétuent la tradition viticole familiale estimé il y a plus de 40 ans sur la plaine orientale Corse à Ajaccio, Alghero au Nord et aux traditions lancelotto, il cultive vieux cépages, cépages endémiques et autochtones et vinifie de manière traditionnelle. Les vins du Clos Caneroccia travaillent en amphores d'argiles, en cave en fil de chêne ou en mal français qui sont rigelés pour leur finesse et leur typicité.

Terrain

En terrasse de Tariqueo fait de schistes.
Coteaux rochers granité, diabase, siliceux et d'argile en profondeur.

Mode culturel

1 rang sur 2 récolté l'autre travaillé mécaniquement, effeuillage plus faible en vert.

Rendanges

Manuelle en capelle issue de sélection parcelle à rigoureuse. Trié à la rigole et en cave.

Encépagement Vermentinu 100%

Vinification 14h 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

Élevage Amphores d'élevage 5 mois sur lies fines

Profil aromatique Neuf : 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

AMPHORE CARCAGHJOLU NERU



Historique

Depuis 1990, l'île d'Elbe perpétue la tradition viticole familiale estimée il y a plus de 40 ans sur la plaine orientale Corse à Ajéria, Alaghè au terrain et aux traditions locales, il cultive vieux cépages, cépages endémiques et autochtones et vinifie de manière traditionnelle. Les vins du Clos Caneroccia travaillent en amphores d'argiles, en cave en fil de chêne ou en mal français qui sont rigalis pour leur finesse et leur typicité.

Terrain

En terrasse de Tariguane fait de schistes.

Sols récents granité, diabase, siliceux et d'argile en profondeur.

Mode culturel

1 rang sur 2 récolté l'astre travaillé mécaniquement, effeuillage plus faible en vert.

Rendanges

Manuelle en capelle issue de sélection parcelle rigoureuse. Trié à la rigole et en cave.

Encépagement Carcaghjolu Neru 100%

Vinification 14h chambre froide à 6°C, égrenage manuel, sans ajout de sulfites, levures indigènes, macération pelliculaire en amphore de 50 jours en amphore, 2 pigeages manuels par jour fermentation

Élevage 12 mois en amphores

Profil aromatique Robe : cerise noire. Nez : harmonieux et complexe aux notes d'épices douces, de fruits rouges mûrs, maquis de printemps, lavande. Bouche : puissante, sur le fruits, tanins souples et fondus. Marqué par l'authenticité et laurier saone.

Commentaires Sans sulfite, non collé, non filtré

AMPHORE NIELLUCCIU



Historique

Depuis 1990, l'île Estève perpétue la tradition viticole familiale estimé il y a plus de 40 ans sur la plaine orientale Corse à Ajéria, Alghéri au Terroir et aux traditions locales, il cultive vieux cépages, cépages endémiques et autochtones et vinifie de manière traditionnelle. Les vins de Clos Caneroccia travaillés en amphores d'argiles, en cave en fût de chêne ou en mal français sont réputés pour leur finesse et leur typicité.

Terroir

En terrasse de Tariqueo fait de schistes.

Cabets rochers granité, diabase, siliceux et d'argile en profondeur.

Mode culturel

1 rang sur 2 récolté l'astre travaillé mécaniquement, effeuillage plus faible en vert.

Rendanges

Manuelle en capelle issue de sélection parcelle à rigueur. Trié à la rigole et en cave.

Encépagement Nielluccia 100%

Vinification 14h chambre froide à 6°C, égrenage manuel, sans ajout de sulfites, levures indigènes, macération pelliculaire en amphore de 50 jours en amphore, 2 pigeages manuels par jour fermentation

Élevage 12 mois en amphores

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

Commentaires Sans sulfite, non collé, non filtré

www.closcanereccia.com
closcanereccia@orange.fr



CLOS CANERECCIA
PAYSAN VIGNERON