



DOSSIER DE PRESSE



les Vins de Corse

FORCÉMENT INATTENDUS

WINES OF CORSICA, DEFINITELY UNEXPECTED



Dossier de Presse

Edito

FOREWORD



Le vignoble corse, comme les vignobles du monde entier situés dans les zones tempérées, doit s'adapter aux évolutions climatiques actuelles et répondre à l'envie des consommateurs de plus de sens, de territoires identifiés et d'histoires « vraies ». L'atout des vins de Corse réside dans cette volonté d'adaptation, de valorisation et de remise en culture des cépages autochtones. Les vins insulaires tirent leur épingle du jeu en s'adressant aux amateurs éclairés amoureux de la Corse et aux professionnels en quête de vins différents. Cette identité forte est aujourd'hui l'atout incontestable des Vins de Corse.



« Notre empreinte et notre ADN résident dans la force de notre collectif ; beaucoup de régions nous l'envient. Continuons à tracer ce sillon pour avancer ensemble ! » *Eric Poli, Président.*

"Our imprint and our DNA lie in the strength of our collective; many regions envy us. Let's continue to trace this furrow to move forward together!" » Eric Poli, President.

The vineyards of Corsica, like vineyards the world over situated in temperate regions, must adapt to current evolutions in the climate and respond to the consumer's desire for more meaning, an identifiable sense of place, and authentic stories. The strength of Corsican wines lies in their willingness to adapt, to highlight and cultivate the native grape varieties of Corsica. These island wines have found success by appealing to informed wine lovers and professionals in search of wines with a difference. Today this strong identity is indisputably the major asset of the Wines of Corsica.



Zoom sur...

LE CIV

FOCUS ON... LE CIV



Le Conseil Interprofessionnel des Vins de Corse a vu le jour en 2008. Il fédère 135 caves particulières, 160 apporteurs et 4 caves coopératives. Son rôle principal est la gouvernance de la filière qu'il représente auprès des pouvoirs publics régionaux, nationaux et européens. Le CIVCorse a également pour vocation la définition de la stratégie de développement de la filière mise en œuvre chaque année grâce à l'élaboration d'un plan d'action promotionnel.

The professional body the "Conseil Inter-professionnel des Vins de Corse" was formed in 2008. It reunites 135 independent producers, 160 cooperative members and 4 wine cooperatives. Its principal function is the governance of the sector, and to act as its representative before the public authorities at regional, national, and European levels. Its role is also to define development strategy, implemented annually via a promotional action plan.



LES VINS DE CORSE

en chiffres (2023)

IN FIGURES



5955
hectares de vignes
acres of vineyards



9 AOP
Appellations
d'Origine
Protégée
Protected
designation
of origin



1 IGP
Indication
Géographique
Protégée
Protected
Geographic
Protection

CONSOMMATION
CONSUMPTION



45%

France continentale
Mainland



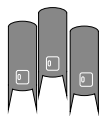
35%
Sur l'Île
On Island



20%
Export
Export



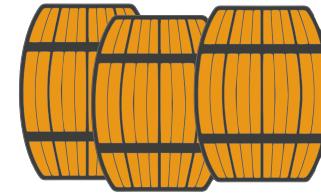
135
caves particulières
individual wineries



4 caves coopératives
cooperative wineries
= 160 apporteurs
contributors



295
producteurs
producers



407 423
hectolitres de vin
hectoliters of wine



258 220 hl
IGP

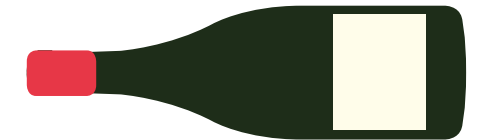


125 751 hl
AOP



23 452 hl
Vin de France

54 millions
de bouteilles produites par an
of bottles produced annually



68%
Rosé
Rosé



16%
Rouge
Red



16%
Blancs secs
et liquoreux
White dry and sweet

"C'est bon
ce que
tu bois.
- Je sais."



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Histoire
HISTORY

IL ÉTAIT UNE FOIS LES VINS DE CORSE...

ONCE UPON A TIME IN CORSICA...

Vieux de plus de 2500 ans, le vignoble de Corse s'est développé sous les influences grecques puis romaines. Du 17^{ème} au 19^{ème} siècle, les vignes occupent une grande partie du territoire et la viticulture constitue la ressource essentielle pour une majorité de la population. Mais, comme ailleurs, le phylloxéra ravage l'ensemble du vignoble. Il faudra attendre les années 1960 pour que les parcelles trouvent un second souffle. S'en est suivie une période de productivité à outrance qui a profondément marqué l'histoire de la Corse. Mais c'était sans compter sur les efforts des femmes et des hommes d'ici. À force de ténacité et d'efforts, le vignoble a su relever les défis et retrouver ses lettres de noblesses. Aujourd'hui, les vignerons affirment fièrement la qualité et la typicité de leurs vins qui bénéficient d'une solide réputation et rayonnent à l'international.

With a history going back some 2,500 years, the vineyards of Corsica first developed under the influence of the Greeks, and then the Romans. Between the 17th and the 19th centuries a significant part of the territory was covered in vines and viticulture was the principal, and essential, economic resource for a large majority of the population.

But here, as elsewhere, the vineyards were decimated by the phylloxera epidemic, and it wasn't until the sixties that they really recovered their dynamism. The period of extravagant production that ensued was to profoundly mark the history of the island. But that was without reckoning with the efforts of the local men and women, thanks to whose tenacity and labour the vineyards were able to surmount the challenges they faced and reaffirm their true identity. Today the winemakers of Corsica proudly defend the quality and the typicity of their wines. Wines that now benefit from a solid reputation and worldwide acclaim.

Bio

THE FUTURE IS ORGANIC

LES VINS DE CORSE ADOPTENT LA « GREEN ATTITUDE »

THE WINES OF CORSICA HAVE ADOPTED THE « GREEN ATTITUDE »



Consciente des enjeux environnementaux, la Corse est l'un des vignobles les plus en pointe en matière de conversion vers l'agriculture biologique.

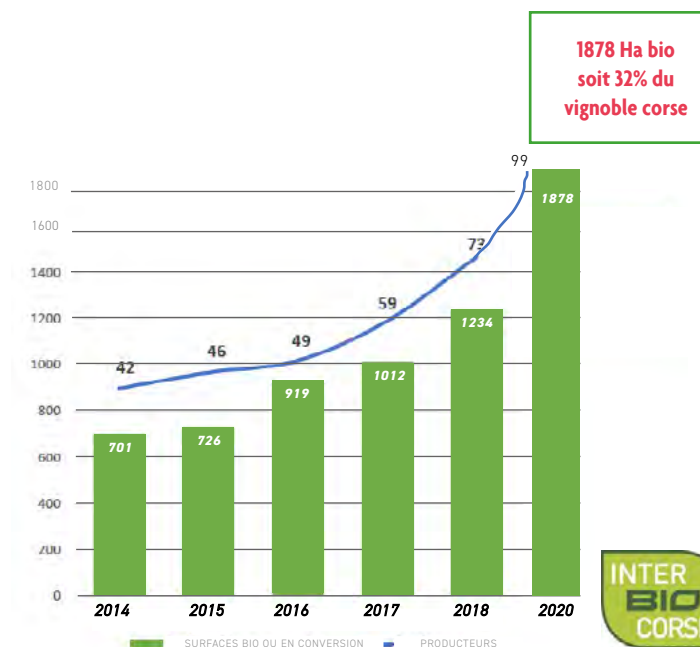
En effet, sur l'île, la viticulture fait preuve d'une dynamique de conversion bio en constante évolution. Avec ses 1 234 hectares certifiés et en conversion, le vignoble corse figure dans le haut du classement de la viticulture biologique en France. Cela représente 22% de la totalité du vignoble.

Historiquement, la viticulture biologique s'est implantée en Corse du Sud, dans la région de Figari et de Sartène puis a connu un développement important en Haute-Corse notamment en AOP Patrimoine. Dans ces aires d'appellations le bio connaît une croissance exponentielle. D'ici quelques années, certaines AOP comme Patrimoine ou encore Calvi affichent leurs intentions de passer l'ensemble des exploitations viticoles en bio.

Conscious of environmental concerns, Corsica is one of the most advanced winegrowing areas in terms of conversion to organic agriculture.

Indeed, the island is experiencing a surge in conversion to organic agriculture, which is in constant progression. With 1,234 hectares, or 22% of the total vines, certified or in the course of conversion, the vineyards of Corsica are amongst the leaders in organic viticulture in France.

Historically, organic viticulture first took root in Southern Corsica, in the region of Figari and Sartène, and then developed strongly in Northern Corsica, notably in AOP Patrimoine. These areas have experienced exponential growth in organic viticulture, and certain AOPs, such as Patrimoine or Calvi, have declared their intention to see all their wine producers become organic.



FEU VERT SUR LES CHIFFRES !

Au 1er janvier 2018, la Corse comptabilisait 396 exploitations (toutes productions confondues) en bio ou en conversion, soit 23% de plus qu'en 2017. Parmi ce nombre d'exploitations en bio, 12% sont des exploitations viticoles. En avril 2020 (chiffres les plus récents), l'organisme InterBio Corse* recense pas moins de 99 domaines en bio ou en en conversion AB.

Véritablement ancrée dans le vignoble corse, la tendance autour du bio voit naître chez certains vignerons l'envie d'aller encore plus loin dans la démarche avec des certifications en biodynamie (Demeter, Biodyvin).

*InterBio Corse, organisme de développement de l'agriculture biologique en Corse

Green is for Go!

As at 1st January 2018, Corsica numbered 396 agricultural establishments (all types) that were organic or in conversion to organic agriculture, some 23% more than in 2017. Amongst them 12% were wine estates. In April 2020 (the most recent statistics available), InterBio Corse* counted less than 99 organic estates, or in conversion to AB".

Now firmly established in the Corsican vineyards, this organic movement has now incited certain winemakers to take things a step further and seek certification in biodynamic viticulture (Demeter, Biodyvin).

*InterBio Corse, association for the development of organic agriculture in Corsica.



Climat et sol

CLIMATE & SOIL

LA SINGULARITÉ DU VIGNOBLE CORSE

THE SINGULARITY OF THE CORSICAN VINEYARDS

La Corse possède une climatologie spécifique. Elle se définit naturellement par son climat méditerranéen tempéré mais aussi par les influences conjuguées de la mer et de la montagne. L'ensoleillement important (3500 heures/an, le plus important de France) et la fraîcheur portée par les entrées maritimes forment un duo parfait pour que les vignes restent saines et que les baies mûrissent lentement. La Corse est un puissant massif montagneux dont 20% des surfaces se trouvent à plus de 1000 mètres d'altitude tandis qu'une centaine de sommets culminent à plus de 2000 mètres. Cette richesse géologique offre une grande diversité de terroirs.

4 grandes régions se partagent l'île de Beauté :

- à l'ouest, ses incontournables sols granitiques occupent les deux tiers de l'île.
- à l'est, la Corse dite « alpine » et ses nombreuses variétés de schistes.
- au nord-ouest et au sud, ses superbes sols calcaires.
- à l'est, du sud de Bastia jusqu'à Porto-Vecchio, offre des sols argileux ou silico-argileux.



Corsica has a very specific climate. It is an island that is naturally defined by its Mediterranean nature, with a temperate climate, but is also subject to the combined influences of the sea and the mountains. Abundant sunshine (more than 3,500 hours per year, the most in France) and the freshness carried in by rolling sea mists form the perfect combination to ensure the vines remain healthy and enable the grapes to ripen slowly.

Corsica is in fact a mighty mountain range, 20% of whose surface is situated at over 1,000 metres altitude, with around a hundred summits of over 2,000 metres. This geological wealth offers a great diversity of terroirs. It can be divided into four main geological regions:

To the west its renowned granitic soils cover two thirds of the island. The mountainous east with its numerous types of slate. The north-west and the south, superb limestone soils. The east coast (south of Bastia up to Porto-Vecchio) made up of clay or siliceous clay.



Appellations

THE APPELLATIONS

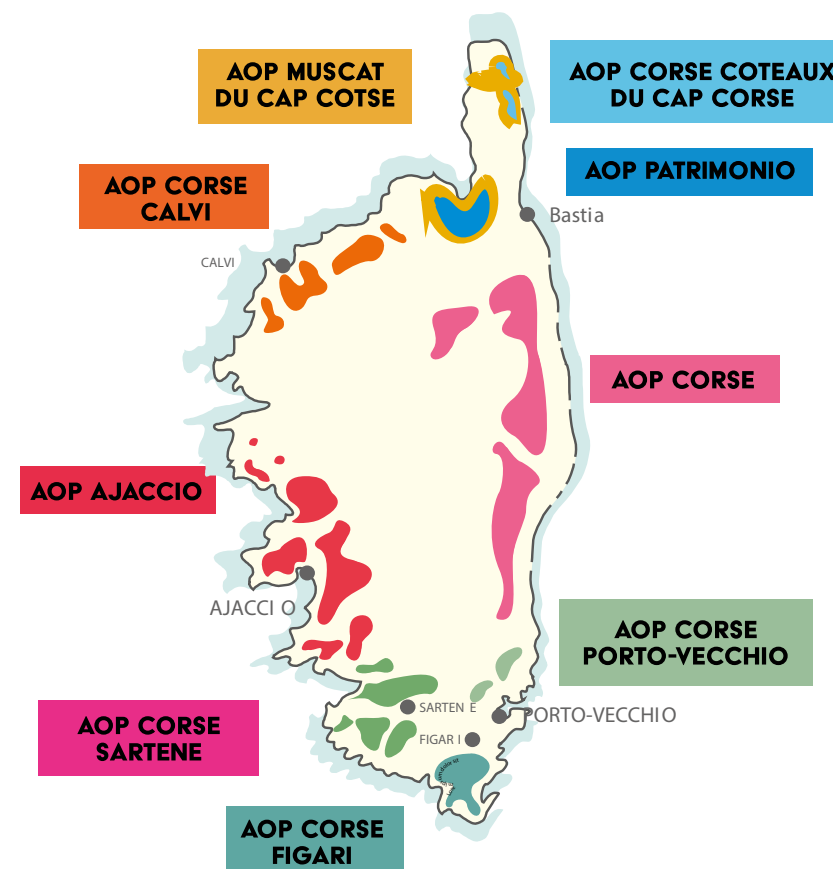
TOUR D'HORIZON DU VIGNOBLE CORSE

AN OVERVIEW OF THE CORSICAN VINEYARDS



Sur sa surface globale de 5750 hectares, le vignoble corse compte un peu plus de 2800 hectares en Appellation d'Origine Protégée (9 AOP au total). La Corse possède également une dénomination IGP Île de Beauté, signe de qualité sous label européen, qui couvre l'ensemble des surfaces viticoles de l'île. Cette dénomination permet notamment aux viticulteurs de produire des cuvées plus personnelles ; notamment pour les cépages endémiques qui ne figurent pas encore dans le cahier des charges des AOP.

Out of a total surface area of 5,750 hectares of vines, Corsica counts a little over 2,800 hectares in Protected Designations of Origin or AOPs (9 in total). It also benefits from the IGP Île de Beauté denomination, a quality label regulated under European legislation, that applies to all of the island's vineyards. This enables winemakers, if they wish, to produce more personal wines, notably from indigenous grapes that do not as yet figure in the AOP specifications.



3 046
hectares de vignes
acres of vineyards



125 751
hectolitres de vin
hectoliters of wine

AOP Patrimonio

AOP PATRIMONIO

Patrimonio est la première appellation corse à avoir été reconnue. Elle fait également partie des deux appellations qui ont fait l'objet du décret d'AOC spécifique « Cru de Corse ». Situé au pied du Cap, ce vignoble proche de la mer bénéficie d'un microclimat. La qualité géologique du sol offre une palette de vins remarquable. Les rouges sont somptueux, puissants et persistants en bouche. Les blancs secs sont subtils et élégants. Enfin, les rosés sont frais bien qu'un peu plus corsés mais toujours sur le croquant du fruit. Les vignerons de l'AOP Patrimonio pratiquent l'Agriculture Biologique et le vignoble est en passe de devenir intégralement bio.

Patrimonio was the very first area of Corsica to gain appellation status. It is also one of two appellations which are the object of a specific AOC subset "Cru de Corse". Situated at the foot of Cap Corse, these vineyards close to the sea benefit from a particular microclimate. The geological quality of the soil produces a remarkable palette of wines, with sumptuous, powerful and persistent reds, subtle and elegant whites, and rosés that are fresh, even though full-bodied, and always superbly fruity. The winemakers of AOP Patrimonio believe strongly in organic agriculture and their vineyards will soon be 100% organic.



**REPRÉSENTANT
DE L'AOP**
MARIE FRANÇOISE
DEVICHI
(MLLE D - MARIE
FRANÇOISE DEVICHI)

**REPRESENTATIVE
OF THE AOP**
MARIE FRANÇOISE
DEVICHI
(MLLE D - MARIE
FRANÇOISE DEVICHI)



AOP



depuis
since

1968

SUPERFICIE SURFACE



412 ha
1018 acres

4000 pieds/ha
4000 plants/acre

CÉPAGES

GRAPE VARIETIES



Niellucciu

Sciaccarellu,
Grenache,
Vermentinu.



Vermentinu

PRODUCTION

13 786 hL

= 1,9 millions de bouteilles
of bottles



40%



30%



30%

VIGNERONS

WINEMAKERS



36

AOPdepuis
since
1976**SUPERFICIE**
SURFACE**259 ha**
640 acres
4000 pieds/ha
4000 plants/acre**CÉPAGES**
GRAPE VARIETIES**Sciaccarellu**Njellucciu, Barbarossa,
Aléaticu, Grenache,
Carcaghjolu neru,
Carignan, Cinsault,
Minustellu.**Vermentinu**Biancu gentile,
Codivarta,
Genovese,
Ugni blanc.**PRODUCTION****8 310 hL**
= 1,1 millions bouteilles
bottles**57%****23%****20%****VIGNERONS**
WINEMAKERS**16****REPRÉSENTANT
DE L'AOP****CHARLOTTE
LEMONNIER**
DOMAINE
COMTE PERALDI**REPRESENTATIVE
OF THE AOP****CHARLOTTE
LEMONNIER**
DOMAINE
COMTE PERALDI

AOP Ajaccio

AOP AJACCIO

Tout comme Patrimonio, l'AOP Ajaccio bénéficie de l'appellation de type « Cru », la hissant au rang des appellations les plus reconnues de Corse. Baigné de lumière et de beauté, le vignoble d'Ajaccio est le fruit d'une ancienne tradition viticole. C'est en ces terres qu'est né le Sciaccarellu, cépage typique de Corse d'une grande qualité. Cultivé en roi dans cette région, le cahier des charges de l'AOP Ajaccio exige une proportion minimale de 60% de ce cépage qui confère aux rouges et aux rosés leur caractère affirmé. Il donne aux vins des arômes singuliers d'amande et de cassis. Les blancs secs sont reconnaissables par leur nez minéral aux accents floraux.

Like Patrimonio, AOP Ajaccio also benefits from the "Cru" appellation, making it one of the most well-known appellations of Corsica. Bathed in light and wildly beautiful, the vineyards of Ajaccio are the cradle of an ancient viticultural tradition. This is the birthplace of Sciaccarellu, a native Corsican grape of great quality that now occupies pride of place in the region. The AOP specifications stipulate that the wines must be made from a minimum of 60% of this variety that gives the red and rosé wines their distinctive character and singular aromas of almond and blackcurrant. The dry white wines are recognisable by their mineral, floral aromas.



AOP Corse

AOP CORSE

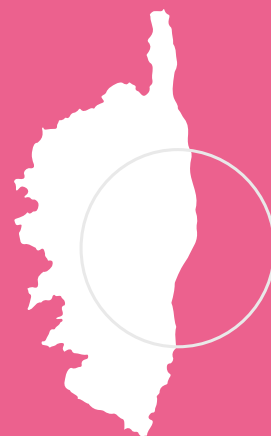
L'AOP Corse, seule appellation de type « Régionale », s'étend sur toute la façade maritime orientale, entre Bastia et Solenzara. Les vignobles sont plantés dans la plaine (la seule de l'île), adossés aux arrêtes rocheuses qui culminent à plus de 1000 mètres. Issus de cet univers minéral, les vins de cette appellation sont élaborés dans la grande tradition corse, entre caractère et générosité. Les rouges jouent le parfait accord entre puissance et finesse. Les rosés sont délicatement fruités aux notes fumées et poivrées. Enfin, les blancs sont nerveux et floraux.

AOP Corse, the only Regional appellation, stretches the length of the eastern coastal zone, between Bastia and Solenzara. The vines are planted on what is the only plain of the island, backing on to rocky ridges that rise up to 1,000 metres. In this mineral environment, the wines of this appellation are made in traditional Corsican style that conjugates character and generosity. The reds offer perfect equilibrium between power and finesse. The rosés are delicately fruity with smoky, peppery notes, and the whites are taut and floral.



**REPRÉSENTANT
DE L'AOP**
ERIC POLI
(DOMAINE POLI)

**REPRESENTATIVE
OF THE AOP**
ERIC POLI
(DOMAINE POLI)



AOP



depuis
since

1976

SUPERFICIE
SURFACE



1 584 ha

3 914 acres

4000 pieds/ha
4000 plants/acre

CÉPAGES

GRAPE VARIETIES



**Niellucciu
Schiaccarellu
Grenache**

Aléaticu, Barbarossa,
Carcaghjolu neru,
Carignan, Cinsault,
Minustellu, Mourvèdre,
Syrah.



Vermentinu

Biancu gentile,
Codivarta,
Genovese,
Ugni blanc.

PRODUCTION

76 748 hL

= 10,2 millions de bouteilles
of bottles



76%



12%



12%

VIGNERONS

WINEMAKERS



31

AOP



depuis
since
1976

SUPERFICIE
SURFACE



260 ha
642 acres

4000 pieds/ha
4000 plants/acre

CÉPAGES

GRAPE VARIETIES



Niellucciu
Sciaccarellu
Grenache

Aléaticu, Barbarossa,
Carcaghjolu neru,
Carignan, Cinsault,
Minustellu, Mourvèdre,
Syrah.



Vermentinu

Biancu gentile,
Codivarta,
Genovese,
Ugni blanc.

PRODUCTION

7 983 hL

= 1 million de bouteilles
of bottles



36%



36%



28%

VIGNERONS

WINEMAKERS



11

**REPRÉSENTANT
DE L'AOP**

**PAUL-ANTOINE
SUZZONI**

(CLOS CULOMBU)

**REPRESENTATIVE
OF THE AOP**

PAUL-ANTOINE SUZZONI

(CLOS CULOMBU)



AOP Corse Calvi

AOP CORSE CALVI

Située dans la magnifique région de Balagne, entre Calvi et l'Île Rousse, l'AOP Corse Calvi est l'un des plus anciens terroirs. Cette AOP fait partie des cinq appellations de type « Villages » aux côtés de Sartène, Figari, Porto-Vecchio et Coteaux du Cap Corse. Fort de son héritage, le vignoble de Calvi a vu naître le vin de Balagne connu des Romains, ainsi que les vins d'Algajola et du Reginu élevés par les moines bénédictins. Aujourd'hui, les vignerons en AOP Corse Calvi produisent des vins francs, charnus et indisciplinés pour les rouges et délicats pour les blancs et les rosés. Leurs personnalités sont à l'image de leur terroir et de leur histoire !

Situated in the magnificent region of Balagne, between Calvi and l'Île Rousse, AOP Corse Calvi is one of the most ancient terroirs of the island. It forms part of the five "Villages" appellations, alongside Sartène, Figari, Porto-Vecchio and Coteaux du Cap Corse. These vineyards of Calvi that are steeped in history produced the wine of Balagne that was appreciated by the Romans, and the wines of Algajola and Reginu that were made by Benedictine monks. Today the winemakers of AOP Corse Calvi produce frank, mouth-filling, undomesticated reds, and delicate whites and rosés, with personalities that reflect their terroir and their rich history.

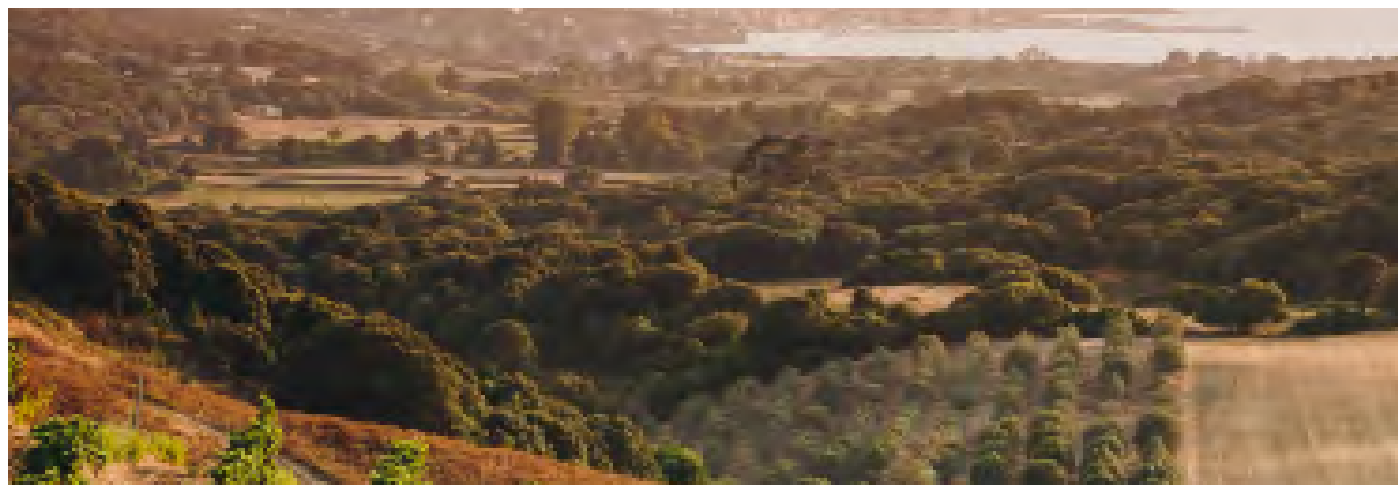


AOP Corse Sartène

AOP CORSE SARTÈNE

Contrairement à la plupart des vignobles corses, la culture de la vigne à Sartène n'a commencé que vers la fin du 18ème siècle. L'AOP Corse Sartène fait partie des appellations spécifiques de type « Villages ». Deux zones se distinguent dans cette aire d'appellation : la région du Tizzano et la vallée de l'Ortolo, réputée depuis l'Antiquité pour la culture de la vigne. Le cépage phare de l'AOP Corse Sartène est le Sciaccarellu, qui s'apparente au Pinot Noir. Ici, les rouges sont charpentés, les rosés ont du corps et les blancs sont amples et floraux. Les vins de Sartène développent une forte personnalité, celle du sol granitique qui les voit naître.

Unlike in most of the Corsican vineyards, the vine only began to be cultivated at Sartène towards the end of the 18th century. AOP Corse Sartène is one of the specific "Villages" appellations and has two distinct zones: the region of Tizzano and the Ortolo Valley, renowned as a vine growing area since ancient times. The star grape variety in AOP Corse Sartène is Sciaccarellu, which is close in appearance and colour to Pinot Noir. Here the reds are full-bodied, the rosés are structured, and the whites full and floral. The wines of Sartène develop strong personalities, drawn from the granitic soil from which they spring.



REPRÉSENTANT
DE L'AOP
GILLES SEROIN
(DOMAINE
SANT'ARMETTU)

REPRESENTATIVE
OF THE AOP
GILLES SEROIN
(DOMAINE SANT'ARMETTU)



AOP



depuis
since
1976

SUPERFICIE
SURFACE



224 ha
553 acres
4000 pieds/ha
4000 plants/acre

CÉPAGES
GRAPE VARIETIES



**Niellucciu
Sciaccarellu
Grenache**

Aléaticu, Barbarossa,
Carcaghjolu neru,
Carignan, Cinsault,
Minustellu, Mourvèdre,
Syrah.



Vermentinu

Biancu gentile,
Codivarta,
Genovese,
Ugni blanc.

PRODUCTION

9 600 hL

= 1,2 million de bouteilles
of bottles



52%



25%



23%

VIGNERONS
WINEMAKERS



8

AOPdepuis
since**1976****SUPERFICIE**
SURFACE**85 ha****210 acres**4000 pieds/ha
4000 plants/acre**CÉPAGES**

GRAPE VARIETIES

**Niellucciu
Sciaccarellu
Grenache**Aléaticu, Barbarossa,
Caraghjolu neru,
Carignan, Cinsault,
Minustellu, Mourvèdre,
Syrah.**Vermentinu**Biancu gentile,
Codivarta,
Genovese,
Ugni blanc.**PRODUCTION****2 623 hL**= 350 000 bouteilles
bottles**50%****26%****24%****VIGNERONS**

WINEMAKERS

**4****REPRÉSENTANT
DE L'AOP
MARC IMBERT**
(DOMAINE DE
TORRACCIA)**REPRESENTATIVE
OF THE AOP
MARC IMBERT**
(DOMAINE DE TORRACCIA)

AOP Corse Porto-Vecchio

AOP CORSE PORTO-VECCHIO

Bien qu'en constante augmentation, l'AOP Corse Porto-Vecchio est l'une des appellations la plus modeste en taille, à l'exception du Cap Corse. Ce vignoble est atypique et fier de sa particularité. Perchées sur des coteaux entre Solenzara et Bonifacio, les vignes sont implantées sur une terre aride, tournée vers la mer et battue par les vents. Les terres de l'AOP Corse Porto-Vecchio sont principalement formées de calcaires et de granits et se sont vus accueillir en majorité les cépages corses anciens. Les rosés comme les blancs, à déguster jeune de préférence, sont nerveux et fruités, avec un petit goût de pierre à fusil. Les rouges, élégants et ronds en bouche, ont un nez caractéristique des senteurs du maquis.

Despite its constant growth, AOP Corse Porto-Vecchio remains one of the smallest appellations in terms of surface, alongside Cap Corse, and is proud of its individuality and particularity. Perched on hillsides between Solenzara and Bonifacio, the vines cling to arid soils, facing the sea and battered by the winds. AOP Corse Porto-Vecchio is mainly composed of limestone and granite, and planted largely with ancient indigenous Corsican grapes. The rosés and the whites, which are at their peak in their youth, are taut and fruity, with a slight touch of flintiness. The reds are elegant and smooth with characteristic aromas of the Maquis, the fragrant wild scrubland of Corsica.



AOP Corse Figari

AOP CORSE FIGARI

L'AOP Corse Figari est un vignoble ancien, sans doute le plus vieux de Corse, où les premières vignes sont apparues dès le 5ème siècle avant JC. Cette terre, la plus méridionale et ensoleillée de France avec Bonifacio, se définit par un climat rude et très venté rendant la viticulture complexe. Mais ces terres sont entre de bonnes mains et peuvent compter sur la force et la détermination de ces jeunes vignerons, de plus en plus nombreux, qui portent hauts les couleurs de ce vignoble reçu en héritage. Avec un encépagement typiquement corse, les vins sont façonnés à l'image de leur terroir : d'une grande finesse et bien charpentés. La relève est assurée !

AOP Corse Figari is made up of ancient vineyards, probably the oldest in Corsica, which were first planted with vines five centuries before Christ. This, the most southerly and sunny corner of France along with Bonifacio, is subject to a harsh, windy climate making vine growing difficult. But this land can count on the strength and determination of the young winegrowers who have chosen to cultivate vines here in greater and greater numbers, and defend the precious legacy they have inherited. From grapes that are typically Corsican, they make characterful wines of great finesse, in the image of their terroir. The future is safe in their hands!



**REPRÉSENTANT
DE L'AOP**
**JEAN-BAPTISTE
DE PERETTI DELLA
ROCCA**

DOMAINE DE PERETTI
DELLA ROCCA

**REPRESENTATIVE
OF THE AOP**
**JEAN-BAPTISTE DE PERETTI
DELLA ROCCA**

DOMAINE DE PERETTI
DELLA ROCCA



AOP



depuis
since

1976

SUPERFICIE
SURFACE



159 ha
392 acres

4000 pieds/ha
4000 plants/acre

CÉPAGES

GRAPE VARIETIES



**Niellucciu
Schiaccarellu
Grenache**

Aléaticu, Barbarossa,
Carcaghjolu neru,
Carignan, Cinsault,
Minustellu, Mourvèdre,
Syrah.



Vermentinu

Biancu gentile,
Codivarta,
Genovese,
Ugni blanc.

PRODUCTION

5 265 hL
= 700 000 bouteilles
bottles



49%



27%



22%

VIGNERONS

WINEMAKERS



9

AOP



depuis
since
1976

SUPERFICIE
SURFACE



22 ha
54 acres

4000 pieds/ha
4000 plants/acre

CÉPAGES

GRAPE VARIETIES



**Niellucciu
Sciaccarellu
Grenache**

Aléaticu, Barbarossa,
Carcaghjolu neru,
Carignan, Cinsaut,
Mourvèdre, Syrah.



Vermentinu

Biancu gentile,
Codivarta,
Genovese,
Ugni blanc.

PRODUCTION

883 hL

= 115 000 bouteilles / bottles



49%



24%



17%

VIGNERONS

WINEMAKERS



5

**REPRÉSENTANT
DE L'AOP**
MARINE LUIGI
(CLOS NICROSI)

**REPRESENTATIVE
OF THE AOP**
MARINE LUIGI
(CLOS NICROSI)



AOP Corse Coteaux du Cap Corse

AOP COTEAUX DU CAP CORSE

Suspendue sur des plateaux vertigineux, étendue sur une presqu'île longue et étroite, tout près de la mer et proche des villages... tel est le décor de l'AOP Corse Coteaux du Cap Corse. La majorité du terroir est constituée de sols schisteux. Avec son climat typiquement méditerranéen, les hivers doux et les étés chauds confèrent aux vins finesse et élégance. La structure des rouges de garde est renforcée par la culture en terrasses et la très importante exposition des vignes au soleil. Quant aux blancs, toujours très réputés, ils allient finesse aromatique et notes florales, parachevés par une très belle minéralité.

Vertiginous plateaux that stretch along a long, narrow peninsular looking down over the sea and the villages make up the landscape of AOP Coteaux du Cap Corse. It is a largely slate terroir with a typically Mediterranean climate, whose mild winters and very hot summers create refined, elegant wines. The structure of the red wines, capable of long ageing, is reinforced by their method of cultivation on terraces and the intense sunshine exposure. The whites, always highly sought after, combine aromatic finesse and floral notes, completed by a fine minerality.



AOP Muscat du Cap Corse

AOP MUSCAT DU CAP CORSE

Les vins doux et les Muscats sont des vins qui ont la plus ancienne notoriété en Corse. L'AOP Muscat du Cap Corse est située sur deux zones distinctes : l'une au nord du Cap Corse et l'autre dans la région du Nebbio, tout proche de l'AOP Patrimonio. Très influencée par la mer et les vents, la climatologie de cette région est naturellement régulée. Les vignobles sont suspendus en terrasses, entre terroir schisteux et calcaire, au cœur d'un paysage minéral entouré de maquis. Les Muscats corses sont des vins doux naturels délicats et aromatiques. De couleur jaune clair à ambré, ils dévoilent leur richesse et leur opulence. À la dégustation, on se laisse séduire par les notes de fruits confits, de zestes d'agrumes voire de cire d'abeille.

Corsica has long been renowned for its sweet wines. AOP Muscat du Cap Corse is made up of two separate zones, one to the north of Cap Corse and the other in the region of Nebbio, close to AOP Patrimonio. With a strong influence from the sea and the winds, the climate in this region regulates itself naturally. Suspended high on narrow terraces of slate and limestone, the vines sit in the heart of a mineral landscape surrounded by scrubland. Corsican Muscats are naturally delicate and aromatic. Ranging from pale gold to amber, they offer their delicious richness and opulence in notes of crystalized fruit, citrus zest and occasionally beeswax.



**REPRÉSENTANT
DE L'AOP
MARINE**
LUIGI-ROGLIANO
(CLOS NICROSI)

**REPRESENTATIVE
OF THE AOP
MARINE**
LUIGI-ROGLIANO
(CLOS NICROSI)



AOP



depuis
since

1993

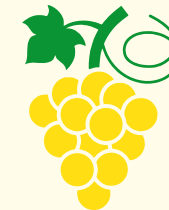
SUPERFICIE
SURFACE



43 ha
106 acres

4000 pieds/ha
4000 plants/acre

CÉPAGE
GRAPE VARIETIE



Muscat à Petits Grains

PRODUCTION

557 hL

= 74 000 bouteilles / bottles



100%

VIGNERONS
WINEMAKERS



18

IGP



depuis
since
2009

SUPERFICIE
SURFACE



2 664 ha
6 582 acres



63%
IGP

31%
AOP

6%
Vin de France

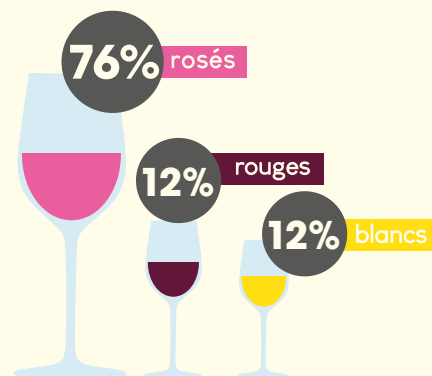
PRODUCTION

258 220

hectolitres de vin
hectoliters of wine



= 34,4 millions
de bouteilles
of bottles



**REPRÉSENTANT
DE L'IGP**

ERIC POLI
DOMAINE POLI

**REPRESENTATIVE
OF THE IGP**

ERIC POLI
DOMAINE POLI



IGP Île de Beauté

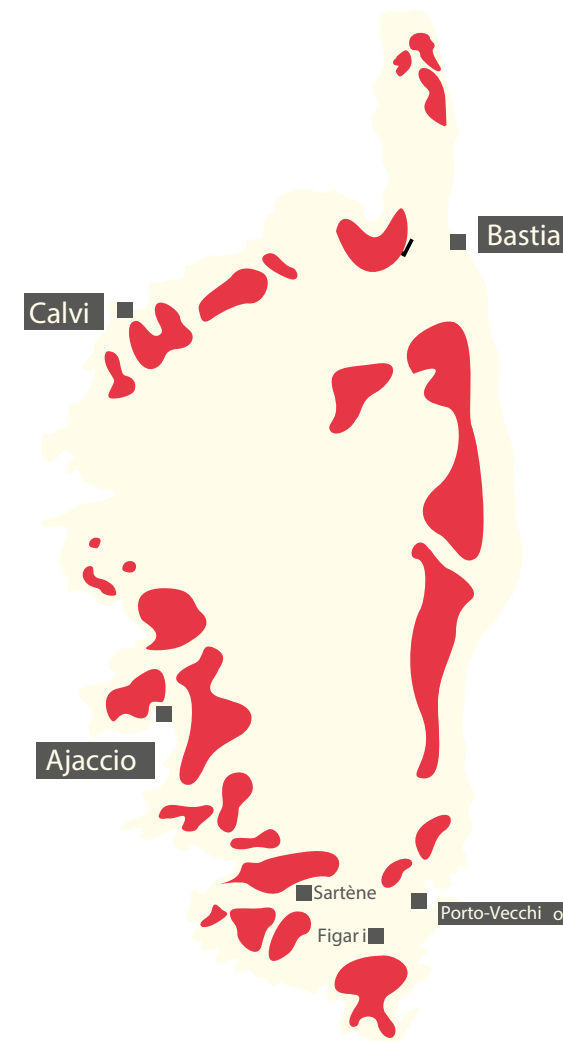
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

La Corse possède outre ses 9 AOP, une dénomination IGP "Île de Beauté". C'est une Indication Géographique Protégée, signe de qualité sous label européen, qui couvre la totalité des surfaces de l'île.

Ces vins sont produits soit en mono-cépage, soit en bi-cépage, soit encore en assemblage. On peut noter que certains producteurs choisissent cette dénomination pour élaborer des cuvées « plus personnelles » dont les cépages endémiques ne figurent pas encore dans les cahiers des charges des AOP, ce sont souvent des cuvées, dites haut de gamme.

Corsica has in addition to its 9 PDOs, a denomination PGI Ile de Beauté. It is a Protected Geographical Indication, sign of quality under European label, which covers the entire surface of the island.

These wines are produced either as a single grape variety, as a two-grape variety or as an assembly. It may be noted that certain producers choose this denomination to elaborate «more personal» cuvées whose endemic varieties are not yet included in the specifications of the AOP, they are often so-called high-end wines.

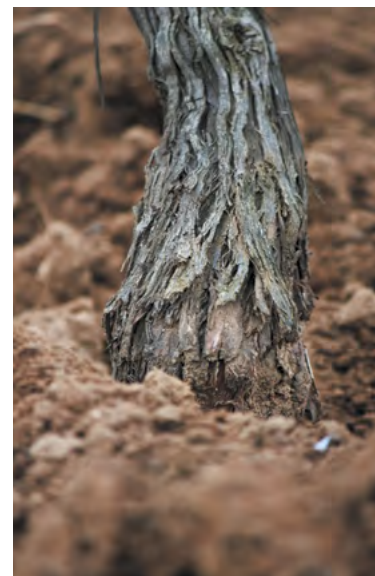


Cépages

GRAPE VARIETIES

LES IRRÉDUCTIBLES CÉPAGES CORSES

THE INDOMITABLE GRAPES OF CORSICA



Les vins de Corse puisent toute leur typicité dans l'âme profonde de ces cépages autochtones au caractère unique. Parmi ces nombreux cépages (30 recensés, vinifiés et en cours de recherche par le CRVI), quatre d'entre eux se distinguent pour l'instant (mais de nombreux autres s'implantent rapidement) : Niellucciu, Sciaccarellu, Vermentinu et Muscat à Petits Grains. Embarquement immédiat au cœur d'un extraordinaire patrimoine de cépages !

The Wines of Corsica derive all their typicity from deep in the soul of the island's native grapes with their unique character. Amongst the numerous varieties (30 recorded, used in winemaking and undergoing research by the CRVI), four currently stand out: Niellucciu, Sciaccarellu, Vermentinu and Small Berry Muscat (but many others are catching up!). Here's a brief tour of this extraordinary natural heritage.....

CÉPAGES ROUGES DE CARACTÈRE

NIELLUCCIU

SCIACCARELLU

ALEATICO

ÉPATANTS CÉPAGES BLANCS

VERMENTINU

MUSCAT PETITS GRAINS

BIANCU GENTILE

CÉPAGES ROUGES DE CARACTÈRE

CHARACTERFUL REDS

Niellucciu

UN PEU D'HISTOIRE

Cette variété est présente depuis plusieurs siècles en Corse. Niellu signifie « noir, sombre, dur ». Le Niellucciu est ampélographiquement identique au Sangiovese, cépage italien originaire de Toscane. Le Niellucciu est l'un des cépages phares du vignoble corse et fait aujourd'hui la réputation de l'appellation Patrimonio. Il se différencie du Sciaccarellu par son côté plus rustique et plus vigoureux. Le Niellucciu résiste bien à la sécheresse et s'adapte aisément aux sols caillouteux. Aujourd'hui, le Niellucciu couvre 35 % du vignoble corse.



DE LA VIGNE AU VERRE

C'est le cépage corse le plus riche en tannins. Il possède également le plus grand potentiel de vieillissement, en général entre 5 et 10 ans. Dans sa plus pure expression il donne naissance à des vins très colorés, puissants, charpentés et équilibrés. Au nez se dégagent des arômes de fruits rouges et noirs (cassis, mûre) avec des nuances boisées. Oublié quelques années en cave, le Niellucciu évolue vers des notes épicées et animales (gibier). À la dégustation, ces vins sont pleins, ronds et charnus. Ce cépage phare présente aussi une très bonne aptitude à l'élaboration de rosés de fourchette : puissants et épicés.

A SHORT HISTORY

This variety has been present in Corsica for many centuries. Niellu means « black, dark, hard ». Niellucciu is, ampelographically speaking, identical to Sangiovese, an Italian grape native to Tuscany. It is one of the major varieties of Corsica and is today responsible for the renown of the Patrimonio appellation. It differs from Sciaccarellu in that it is more rustic and more vigorous. Resistant to drought and admirably adapted to stony soils, Niellucciu currently covers 35 % of the Corsican vineyards.

FROM WINE TO GLASS

Of all the Corsican grapes it is the richest in tannins. It also has the greatest ageing potential, in general from 5 to 10 years. In its purest expression it produces wines that are deeply coloured, powerful, full-bodied and well-balanced, with aromas of red and black fruit such as blackcurrant and blackberry, with oaky nuances. Left for a few years to mature in the cellar, Niellucciu evolves towards more spicy, animal, or gamey notes. Tasting reveals wines that are rich, round and full. This flagship grape also produces excellent rosés that are powerful and spicy.



Sciaccarellu

A SHORT HISTORY

This black grape that is specific to Corsica gets its name from the adjective sciaccarella which literally means « crispy-crunchy between the teeth ». It is easily recognizable from its large compact bunches of smallish violet black grapes, that are crisp and juicy. With the exception of Patrimonio, Sciaccarellu is to be found in practically all the Corsican appellations, producing both red and rosé wines. Its terroir of predilection is in the vineyards of Ajaccio and Sartène but also those of Porto-Vecchio, Figari, Balagne and, more recently, on the eastern seaboard. It also thrives proudly on the granitic soils of western Corsica.

FROM WINE TO GLASS

Sciaccarellu gives wines that are delicately coloured, in shades of pale red, from cherry to ruby. It offers enormous aromatic potential with small red berry fruit, peppery and toasted notes, and the floral fragrance of the Corsican hill-sides. It is characteristically supple and smooth and perfectly balanced. This elegance and finesse are also to be found in the supremely aromatic rosés, with their vibrant fruitiness.

UN PEU D'HISTOIRE

Cépage noir spécifique à la Corse, son nom est un dérivé de l'adjectif sciaccarella qui signifie « croquant, craquant sous la dent ». Il est facilement reconnaissable par ses grandes grappes compactes aux baies moyennes d'un noir violacé, croquantes et juteuses. À l'exception du vignoble de Patrimonio, on retrouve le Sciaccarellu pratiquement dans toutes les appellations corses pour la production des rouges et des rosés. Son terroir de prédilection ? les vignobles d'Ajaccio et de Sartène mais aussi ceux de Porto-Vecchio, Figari, Balagne et plus récemment la Côte Orientale. Il s'épanouit aussi fièrement sur les sols granitiques de la Corse Occidentale.

DE LA VIGNE AU VERRE

Le Sciaccarellu offre des vins peu colorés, d'un rouge léger (cerise à rubis). Il se caractérise comme un vin souple avec un fort potentiel aromatique : arômes de petits fruits rouges, notes poivrées, de bois grillé et de fleurs du maquis. En bouche, il joue le parfait accord entre rondeur et équilibre. Cette élégante finesse se retrouve dans l'élaboration des vins rosés très aromatiques, vifs et fruités.

CÉPAGES ROUGES DE CARACTÈRE

CHARACTERFUL REDS

Aleatico

UN PEU D'HISTOIRE

Cette variété de raisin noir est tout à fait atypique dans le vignoble corse. Historiquement originaire de Toscane, l'Aleatico donne d'excellents vins doux à la richesse aromatique incomparable. Il fait partie de l'encépagement donnant droit à la dénomination IGP Île de Beauté. Autrefois, ce cépage était très présent dans les régions de Patrimoine et du Cap Corse, terres idéales pour les vins doux de l'île. Rien d'étonnant donc à retrouver l'Aleatico comme base à l'élaboration du célèbre Rappu. Le Rappu est un vin doux naturel rouge originaire du Cap Corse qui surprend par sa robe couleur brique et par ses arômes fumés. On compare souvent ce vin de liqueur au Banyuls du Roussillon ou au Madère du Portugal.

DE LA VIGNE AU VERRE

Ce cépage se distingue par sa richesse en sucres, ses baies noires violacées sont de taille moyenne et sa pulpe est muscatée. À l'œil, l'Aleatico arbore une robe couleur rouge pourpre aux reflets parfois légèrement violets. En bouche, ces vins se révèlent ronds et équilibrés, toujours muscatés et floraux. Enfin, malgré des degrés alcooliques souvent élevés, ce cépage fait preuve d'une belle acidité et de très peu de tanins.

FROM WINE TO GLASS

This black grape is entirely atypical in the vineyards of Corsica. Historically native to Tuscany, Aleatico, which falls into the IGP Île de Beauté appellation, makes excellent sweet wines of unparalleled aromatic complexity. In the past it was widely planted in the regions of Patrimoine and Cap Corse, with their ideal terroirs for sweet wines. It is not surprising then to discover that it forms the basis of the famous Rappu (A natural sweet wine from Cap Corse with a surprising brick red colour and unexpected smoky notes that is often compared with the sweet wines of Banyuls in the Roussillon or Madeira of Portugal).

FROM WINE TO GLASS

Aleatico is a grape that is characterised by its rich sweetness. Its purple black berries are of medium size and its flesh is fragrantly floral. It gives deep crimson wines with flashes of violet. Smooth and harmonious in the mouth, they are always deliciously perfumed and floral, and despite often attaining high degrees of alcohol they have superb acidity and very little tannins.

ÉPATANTS CÉPAGES BLANCS

STUNNING WHITES

Vermentinu

UN PEU D'HISTOIRE

Présent sur l'ensemble des appellations en Corse (75 à 80% minimum selon les AOP), le Vermentinu est un cépage blanc très ancien qui s'est développé il y a plusieurs siècles en Grèce, avant d'être planté en Italie, en Sardaigne et en Corse. Connu sous le nom de Rolle en Provence et en Languedoc, ou de Malvoisie en Espagne, ce cépage occupe une grande place dans les vins blancs méditerranéens. L'une des particularités du Vermentinu est qu'il arrive à maturité tardivement, son développement requiert donc un climat chaud et une forte exposition au soleil.

DE LA VIGNE AU VERRE

Ce cépage blanc emblématique de l'île produit des vins secs de belle intensité aux notes florales, de fruits et d'agrumes. Vinifié en monocépage, il donne un vin blanc sec, à la fois léger et gras arborant une couleur jaune pâle. Utilisé en assemblage, il apporte légèreté aux vins grâce à sa faible acidité. On décèle alors des arômes de pomme, d'amande verte ou encore d'aubépine et d'ananas frais. Au bout de 2 à 3 ans en cave, le profil aromatique du Vermentinu évolue, les notes florales s'estompent laissant place à des notes plus anisées et minérales (silex, pierre à fusil).

A SHORT HISTORY

Present in all the appellations of Corsica (a minimum of 75 to 80% depending on the AOC), Vermentinu is an ancient variety that became popular many centuries ago in Greece, before being planted in mainland Italy, Sardinia, and in Corsica. Better known as Rolle in Provence and the Languedoc, or Malvoisie in Spain, this grape occupies a significant place in the composition of white wines from the Mediterranean. One of the particularities of Vermentinu is that it is late to ripen, which means that it requires a hot climate and a good deal of sunshine.

FROM WINE TO GLASS

This emblematic grape of the island produces dry white wines of great intensity with floral, fruity and citrus aromas. Vinified alone, it gives pale coloured wines that are both delicate and rich. Blended with other grapes it creates a lift thanks to its low acidity, and contributes aromas of apple, green almond or even hawthorn and fresh pineapple. After two to three years ageing its aromatic profile evolves, with its floral notes giving way to aniseed and more mineral, flinty notes.

ÉPATANTS CÉPAGES BLANCS

STUNNING WHITES

Muscat Petits Grains

SMALL BERRY MUSCAT

UN PEU D'HISTOIRE

Unique cépage de l'AOP Muscat du Cap Corse, le Muscat Petits Grains est originaire de Grèce et se retrouve présent dans de nombreux vignobles de la Méditerranée. Il est plutôt précoce et à maturation tardive. Il se plaît beaucoup sur les sols caillouteux. Souvent, les vignes sont cultivées de façon naturelle, sans désherbants ni engrais chimiques laissant ainsi toute la pureté du Muscat Petits Grains s'exprimer. Les vendanges sont manuelles et le vin est vinifié dans le plus grand respect du savoir-faire hérité des anciens.

DE LA VIGNE AU VERRE

Le Muscat Petits Grains produit des moûts riches en sucre permettant d'élaborer des vins doux naturels d'une grande fraîcheur et très aromatiques. Ils arborent une robe pouvant varier du jaune clair à l'ambré. À la dégustation, on découvre de subtils arômes floraux, une touche de miel et un fruité explosif rappelant le croquant du raisin frais.



A SHORT HISTORY

Small Berry Muscat, the only grape used in AOP Muscat du Cap Corse, originated in Greece, and is now to be found in many Mediterranean vineyards. An early developer, but a late ripener, it thrives on bare, stony soils. Here, the vines are often cultivated naturally, with no use of herbicides or chemical fertilizers, allowing all the purity of this variety to express itself fully. The grapes are picked by hand and the wines are made with total respect for ancestral skills that have been handed down the generations.

FROM WINE TO GLASS

Small Berry Muscat produces juice rich in sugars, ideal for making extremely aromatic, fresh, sweet wines. Their colours range from the palest gold to the deepest amber, and their aromas reveal subtle floral notes, a touch of honey and explosive fruit with the crispness of fresh grapes.

ÉPATANTS CÉPAGES BLANCS

STUNNING WHITES

Biancu Gentile

UN PEU D'HISTOIRE

Bien qu'il soit présent sur une infime surface du vignoble, le Biancu Gentile est un cépage spécifique à la Corse. En effet, il n'existe aucun autre cépage dans le monde présentant un profil génétique similaire. En ce sens, on parle d'un cépage autochtone.

DE LA VIGNE AU VERRE

Ce cépage donne naissance à des vins de couleur jaune pâle avec des reflets verts voir jaunes dorés. Leur palette aromatique est vaste et varie selon le stade de maturité des raisins. En fonction de ces différents critères, ces arômes peuvent se révéler dans le verre et en bouche : pamplemousse, fruits exotiques, pêche, poire, abricot frais et sec, orange confite, fleurs et fruits blancs ou encore miel, note minérale...



A SHORT HISTORY

Although it only represents an infinitesimal amount of the total number of vines planted, Biancu Gentile is a variety that is unique to Corsica. There is no other grape in the world with a similar genetic profile. In that sense we can truly speak of an indigenous variety.

FROM WINE TO GLASS

Wines made from Biancu Gentile are pale yellow with greenish, or golden gleams. They have a vast aromatic spectrum that varies according to the level of maturity of the grapes, which can reveal, both on the nose and in the mouth, grapefruit, exotic fruit, peach, pear, fresh or dried apricot, crystalized orange, white fruit, floral notes, honeyed or mineral aromas.



Sans oublier l'incroyable diversité des cépages endémiques :
Biancone, Barbarossa, Pagadebiti, Brustianu, Muriscu, Riminese, Carcaghjolu Neru, Carcaghjolu Biancu, Genovese, Cudivarta, Murescola, Rossula Biancu, Vintaiu, Cualtacciu, Rossula Brandica...

And let us not forget the incredible diversity of the endemic varieties:

Biancone, Barbarossa, Pagadebiti, Brustianu, Muriscu, Riminese, Carcaghjolu Neru, Carcaghjolu Biancu, Genovese, Cudivarta, Murescola, Rossula Biancu, Vintaiu, Cualtacciu, Rossula Brandica...

Accords mets-vins

FOOD/WINE PAIRINGS

DANS LE VERRE ET DANS L'ASSIETTE : LES VINS DE CORSE PASSENT À TABLE !

AN OVERVIEW OF THE CORSICAN VINEYARDS

Les vins insulaires ont l'art et la manière d'émerveiller le palais néophyte et aguerris en révélant leur richesse aromatique. Voici une sélection d'idées gourmandes pour sublimer vos mets.

The wines of Corsica, with their rich aromatic palette, are masters in the art of delighting the taste buds. Here is just a small selection of gourmet suggestions for your greater pleasure!



LES ROUGES, STRUCTURÉS ET ÉQUILIBRÉS

WELL-STRUCTURED, BALANCED REDS

Les vins dominés par le Sciaccarellu offrent une palette aromatique marquée par des parfums de fruits rouges, d'épices douces mais aussi des plantes et fleurs du maquis, caractéristiques des vins de l'île. En bouche, la texture est souple et les tanins sont veloutés. Le Niellucciu donne, quant à lui, des vins riches et puissants au nez typé de gibier, de réglisse et de poivre. En somme, des rouges corsés et charnus qui gagnent en complexité au fil des années.

Wines with a large proportion of Sciaccarellu characteristically offer juicy red fruit, soft spices and also hints of the island's signature scrubland herbs and flora. In the mouth they are supple with velvety tannins. Niellucciu gives rich, powerful wines with aromas of game, liquorice and pepper. Full bodied, structured wines that will gain in complexity over the years.

Accompagnés de charcuterie, gibier et viandes mijotées, les vins rouges corses jouent le parfait accord. Les fromages au lait de brebis, un peu secs, vont également très bien à la texture savoureuse d'un rouge évolué.

Paired with charcuterie, or a game or beef casserole, the red wines of Corsica come into their own. Ewes' milk cheeses also marry well with the succulent flavours of a mature red.



LES BLANCS, SECS ET AROMATIQUES

FRESH, AROMATIC WHITES

Déliçats et confidentiels, les vins blancs de Corse révèlent de nombreux arômes mêlant la fraîcheur des herbes sauvages du maquis et l'élégance des fleurs. Principal cépage blanc de l'île de Beauté, le Vermentinu donne des vins expressifs dotés d'une belle vivacité. Dès l'apéritif, ils jouent la partition idéale avec une cuisine de la mer : plateau de coquillages, poissons grillés, etc. Au moment de servir le plateau de fromages, ils s'associent à merveille avec les fromages de chèvre notamment.

Delicate and relatively discreet, the white wines of Corsica offer a multitude of aromas that combine the freshness of wild herbs with the elegance of floral notes. The principal variety of this "Île de Beauté", Vermentinu, produces expressive, vivacious wines that are stunning for aperitif, and a perfect match for seafood, a shellfish platter, or grilled fish. And with the cheeseboard it is a marriage made in heaven served with goats' cheese.





LES ROSÉS, CROQUANTS ET FRUITÉS

BRIGHT, FRUITY ROSÉS

Produit en majorité sur l'île et longtemps considéré comme un vin saisonnier destiné aux apéritifs estivaux, le rosé est désormais consommé toute l'année. Selon les zones géographiques de l'île, les rosés corses se déclinent des plus frais et fruités aux plus épicés et minéraux. Ces vins de caractère se marient idéalement aux instants de l'apéritif (charcuterie) et sur les entrées, mais aussi avec les fruits de mer, les plats à base de poissons ou encore les grillades accompagnées de légumes d'été.

Dominating the production on the island, rosé was long considered a seasonal wine destined for summer aperitifs. It is now consumed and appreciated all year round. Depending on its zone of production, the rosés of Corsica range from the freshest, most delicate and fruity to the spicy and mineral. These wines with attitude are ideal for aperitif with charcuterie, or with starters, but also pair well with seafood, fish dishes or barbecues with grilled summer vegetables.

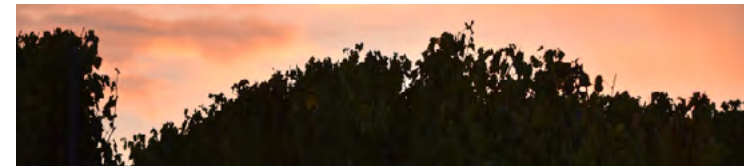


LE MUSCAT DU CAP CORSE, L'ACCORD ORIGINAL

CAP CORSE MUSCAT, FOR AN ORIGINAL PAIRING

Ce vin doux naturel insulaire séduit par son incroyable équilibre entre sucre et acidité. Aussi expressifs que persistants, les Muscats du Cap Corse livrent des parfums de fruits frais rappelant les agrumes, le coing mais aussi la fleur d'oranger. Pour certains muscats que l'on oubliera quelques années en cave, ils révéleront des arômes de fruits secs, d'épices douces ou encore de miel. À table, ils sont les parfaits compagnons d'une entrée à base de foie gras ou de crustacés, de fromages à pâtes persillées et sur de nombreux desserts à base de chocolat ou de fruits rouges.

These sweet wines from the island, with their incredible balance between opulence and acidity, are incredibly appealing. As expressive as they are persistent, the Muscats of Cap Corse are perfumed with fresh citrusy aromas, quince and heady notes of orange blossom. Some of them, if left quietly in the cellar for a few years, will develop more evolved aromas of dried fruit, soft spices or honey. They are the perfect companions for starters with foie gras, or shellfish, blue cheeses and numerous chocolate or red fruit desserts.





ROUGE GRANIT

CONTACT PRESSE - ROUGE GRANIT

Laurent COURTIAL - lcourtial@rouge-granit.fr - 06 13 50 80 62

Mathilde CROËS - mcroes@rouge-granit.fr - 07 88 15 50 65

CREDITS PHOTOS

Sylvain Alessandri - Magali Cancel - Jean-Christophe Attard -

La Wine Trotteuse - Bruno Mayor



CIV CORSE

CAROLINE FRANCHI

7 boulevard du Général de Gaulle, 20200 Bastia

civ@vinsdecorse.com • 04 95 32 91 32

WWW.VINSDECORSE.COM