

The  
**PASSEPORT**  
*des* VINS DE  
**CORSE**



Volume 05  
saison 2023



# & Entre tradition MODERNITÉ !

Avec moins de 1% de la production nationale, le vignoble Corse est le plus petit bassin de production français. On dit de lui qu'il est « le plus ancien des nouveaux mondes » !

Il a su puiser dans ses racines le meilleur de ses atouts pour devenir un vignoble à la pointe dans le paysage viticole mondial... La simple évocation de ses cépages initie les prémisses d'une aventure insolite : Niellucciu, Sciaccarellu, Pagadebiti, Vermentinu, Carcaghjolu Neru, Biancu Gentile, Genovese...

Laissez-vous séduire au fil des pages par ses singularités et la promesse d'expériences et de rencontres inattendues.

*The Corsican vineyard is the smallest french production area, with less than 1% of national production. It is said that it is "the oldest of the new worlds".*

*It has been able to draw from his roots the best of its assets to become today a modern vineyard and at the forefront of technology in the world wine landscape...*

*The simple evocation of its grape varieties initiates the premises of an unusual adventure : Niellucciu, Sciaccarellu, Pagadebiti, Vermentinu, Carcaghjolu Neru, Biancu Gentile, Genovese...*

*You will be seduced page after page by its singularity and the promise of unexpected experiences and encounters.*



TRIMONIO

# SOMMAIRE

<b>04</b>	<b>LES VINS DE CORSE EN CHIFFRES</b> <i>Vins de Corse in figures</i>
<b>06</b>	<b>2 600 ANS D'HISTOIRE</b> <i>2 600 years of history</i>
<b>08</b>	<b>DES TERROIRS ...</b> <i>Soils...</i>
<b>10</b>	<b>UN CLIMAT</b> <i>A climate</i>
<b>12</b>	<b>UN EXTRAORDINAIRE PATRIMOINE DE CÉPAGES</b> <i>An extraordinary grape varieties heritage</i>
<b>14</b>	<b>LE VIGNOBLE CORSE ET LE BIO</b> <i>Organic</i>
<b>16</b>	<b>LES APPELLATIONS D'ORIGINE PROTÉGÉE</b> <i>Protected Designation of Origin</i>
18	Corse Côteaux du Cap Corse
22	Patrimonio
30	Muscat du Cap Corse
38	Corse
44	Corse Porto-Vecchio
48	Corse Figari
52	Corse Sartène
56	Ajaccio
62	Corse Calvi
<b>66</b>	<b>L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE "ÎLE DE BEAUTÉ"</b> <i>Protected Geographic Indication "Île de Beauté"</i>
<b>72</b>	<b>NOTES</b>
<b>75</b>	<b>MILLÉSIMES</b> <i>Vintages</i>

# LES VINS DE CORSE EN CHIFFRES

IN FIGURES



**5 798**

hectares de vignes

14 327

acres of vineyards



**9 AOP**

Appellations  
d'Origine  
Protégée  
Protected  
Designation  
of Origin



**1 IGP**

Indication  
Géographique  
Protégée  
Protected  
Geographic  
Protection



**293**

producteurs  
producers

**133**  
caves particulières  
individual wineries



**4** caves coopératives  
cooperative wineries  
= **160** apporteurs  
contributors



**357 600**

hectolitres de vin  
hectoliters of wine

**222 103 hL**  
IGP

**120 287 hL**  
AOP

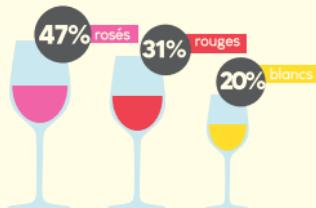
**15 287 hL**  
Vin de France

# 47 millions

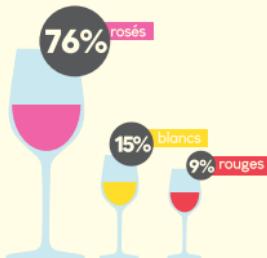
de bouteilles produites  
of bottles produced



caves particulières  
individual wineries



caves coopératives  
cooperative wineries



## Consommation - Consumption



35%  
Sur l'île  
On Island



45%  
France continentale  
Mainland



20%  
Export  
Export

# 2 600 ANS D'HISTOIRE !

2600 YEARS OF HISTORY !

Essor spectaculaire.  
Spectacular growth.



PRODUCTIVISME  
= 30 000ha  
2 millions d'hectolitres  
Productivism  
= 74 132 acres  
2 millions hectoliters

- 600 avant JC  
- 600 BC

18/19 èmes siècles  
18/19th centuries

Fin 19 ème siècle  
End of 19th century



Les Grecs puis les  
Romains développent  
la viticulture sur l'île.  
The Greeks then the  
Romans develop the  
viticulture of the island.





**1960**

Le Phylloxéra dévaste le vignoble entraînant une catastrophe économique.  
Phylloxera devastates the vineyard causing an economic disaster.

**UN VIGNOBLE A LA POINTE :**  
modernité, typicité et qualité !  
Superficie et production stables.

**A vineyard at the forefront :**  
modernity, typicity and  
quality. Stabilized surface and  
production



**2020**



**CRISE MAJEURE**  
Programme d'arrachage exceptionnel de plus de 20 000 hectares.  
Major Crisis - Exceptional grubbing-up program more than 49 420 acres.

# DES TERROIRS ...

## SOILS ...

### La Corse, un extraordinaire muséum géologique.

La Corse formait jusqu'à l'ère secondaire un microcontinent avec la Sardaigne soudé à la Provence. Un ébranlement du système alpin et une cassure provoquèrent sa lente dérive. La Corse possède deux entités très différentes traduisant son histoire géologique : **la Corse ancienne et la Corse alpine**.

C'est une véritable montagne dans la mer avec des sommets qui culminent jusqu'à 2 710 mètres d'altitude ; au cœur de ces reliefs, s'établissent une infinité de petites vallées et de coteaux avec une grande diversité des sols, se prêtant à des expressions typées et originales. L'île se divise alors en quatre grandes régions géologiques :

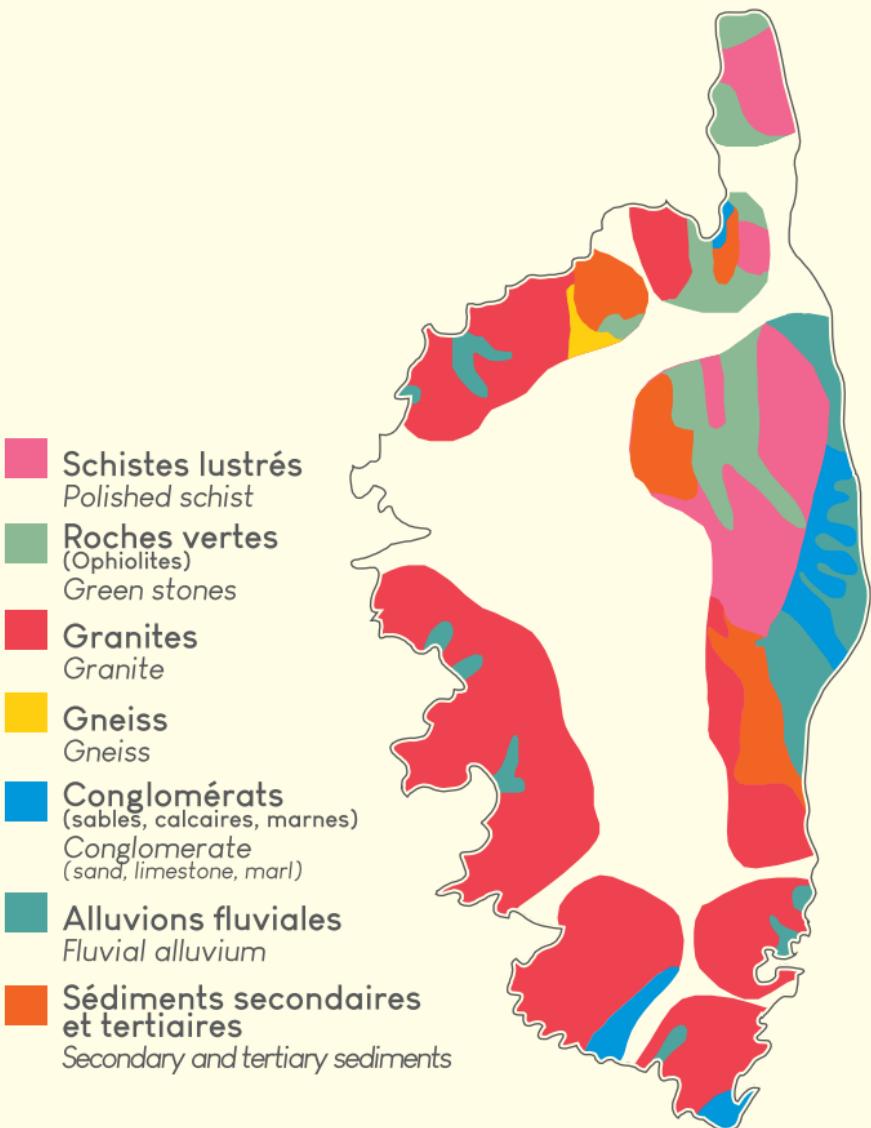
- **La Corse Granitique de l'Ouest**
- **La Corse Alpine de l'Est**
- **La Corse ancienne de l'Ouest**
- **La Côte Orientale**

### *Corsica, an extraordinary geological museum.*

Until the secondary era, Corsica formed a microcontinent with Sardinia joined to Provence. A shake-up of the Alpine system and a breakaway caused its slow drift south. Corsica has two very different entities reflecting its geological history: **ancient Corsica and alpine Corsica**.

Corsica is a real mountain in the sea, with peaks that rise up to 2710 metres above sea level; at the heart of these reliefs, there is an infinity of small valleys and hillsides with a great diversity of soils, lending themselves to typical and original output. The island is then divided into four major geological regions:

- **The granite Corsica of the west**
- **Eastern Alpine Corsica**
- **The old Corsica of the west**
- **The eastern coast**



# UN CLIMAT

A CLIMATE



Ensoleillement  
le plus important  
de France.  
3500heures/an.

Sunshine, the most  
important of France.  
3500hours/year.



Pluviométrie  
forte d'octobre à mai.  
Pluviometry  
Strong from  
October to May.

Climat méditerranéen

tempéré par les influences  
conjuguées de la mer  
et de la montagne.

Mediterranean climate  
tempered by the combined  
influences of the sea and  
the mountain.



Rôle régulateur et assainissant des vents : Mistral, Libeccio, Tramontane, Grec, Levant, Ponant ou Sirocco permettent de limiter les traitements sanitaires.

Regulatory role and cleaning of winds:  
Mistral, Libeccio, Tramontane,  
Grec, Levant, Ponant or Sirocco  
allow to limit sanitary treatments.



Fortes amplitudes thermiques dues à l'effet conjugué des influences montagnardes et maritimes.

High thermal amplitude due to the combined effect of mountain and maritime influences.



Clémence des hivers, rares gelées favorables à la qualité des raisins.  
Clemency of winters, rare frosts favorable to the quality of the grapes.





# UN EXTRAORDINAIRE PATRIMOINE DE CÉPAGES

AN EXTRAORDINARY GRAPE VARIETIES HERITAGE

Quand on parle de cépages en Corse, le mot trésor prend tout son sens ! Ils sont plus de 30 recensés, vinifiés et en cours de recherche par le Centre de Recherche Viticole de Corse (CRVI).

Dans cette mosaïque de cépages raffinés, 4 cépages principaux que l'on retrouve dans les 9 Appellations d'Origine se distinguent : le Sciaccarellu, le Niellucciu, le Vermentinu et le Muscat Petits Grains.

Talking about Corsican varietals, the word « treasury » makes sense ! More than 30 of them are classified, vinified at the Corsican Wine Research Center (CRVI). In this diversity of refined varietals, 4 major grape varieties stand out inside the 9 Appellations (DPO) : Sciaccarellu, Niellucciu, Vermentinu and Muscat Petits Grains.

...sans oublier l'incroyable diversité des cépages endémiques :

...not to mention the incredible diversity of endemic grape varieties :

Biancone, Barbarossa, Uva Biancona, Pagadebiti, Vintaghju, Muriscu, Brustianu, Aleaticu, Riminese, Carcaghjolu Neru, Carcaghjolu Biancu, Genovese, Biancu Gentile, Cudivarta, Murescola, Rossula Bianca, Cualtacci, Rossula Brandica...



## Sciaccarellu



Robe noire cerise,  
reflets rubis.  
Dark cherry color, ruby.



Fruits rouges, épices, poivre,  
régissole, cuir...  
Red fruits, spices, pepper,  
liquorice, leather...



Suave, longue et complexe,  
dotée d'une grande  
puissance aromatique.  
Suave, long and complex,  
with great aromatic power.



## Vermentinu



Robe jaune pâle,  
reflets verts.  
Pale yellow color, green.



Fleurs blanches, fleurs jaunes,  
fruits blancs, fruits secs,  
agrumes et fruits exotiques.  
White flowers, yellow flowers,  
white fruits, dried fruits, citrus  
fruits and exotic fruits.



Equilibrée, ample et longue,  
parfois minérale.  
Balanced, ample and long,  
sometimes mineral.



## Muscat Petits Grains



Robe jaune pâle,  
reflets or.  
Pale yellow color, gold  
reflections.



Notes fruitées, florales et  
végétales, fruits confits,  
pain d'épices.  
Fruity, floral and vegetal notes,  
candied fruit, gingerbread.



Complex, intense et d'une  
grande finesse.  
Complex, intense and of great  
finesse.



## Niellucciu



Robe rouge soutenu.  
Sustained red dress.



Petits fruits rouges et noirs,  
fruits secs, notes boisées,  
empyreumatisques voire  
balsamiques.  
Red and black berries, dried  
fruits, woody notes.



Corsée, concentrée et  
charpentée.  
Full-bodied, concentrated and  
structured.

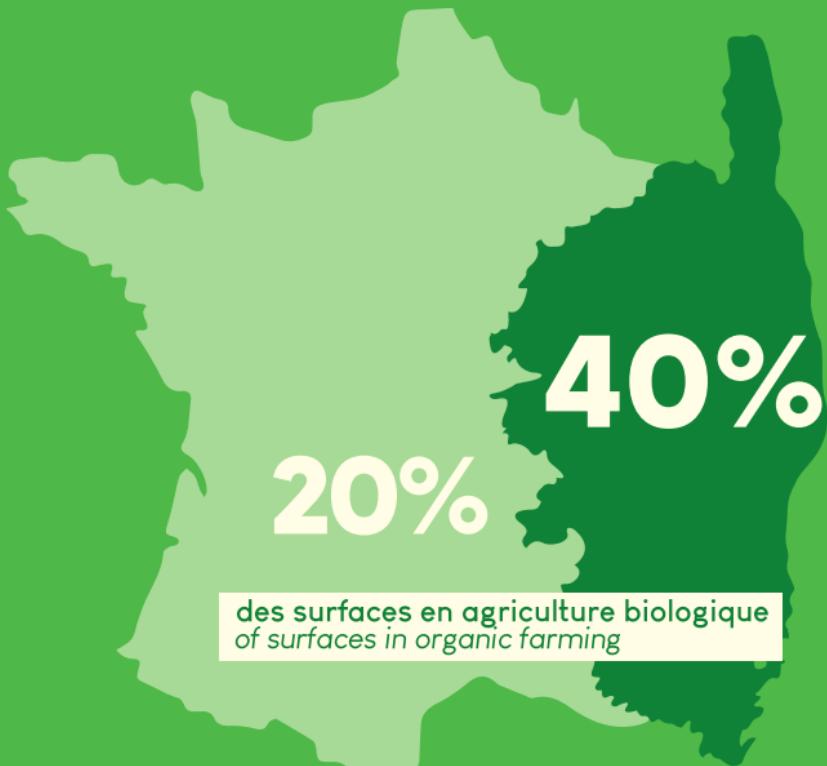
# LE VIGNOBLE CORSE

ET LE BIO

ORGANIC



Consciente des enjeux environnementaux,  
la Corse est l'un des vignobles les plus en pointe en  
matière de conversion vers l'agriculture biologique.  
Corsica is conscious of environmental issues and is one of  
the most cutting-edge wine regions in terms of conversion to  
organic agriculture.





# LES APPELLATIONS D'ORIGINE PROTÉGÉE

PROTECTED DESIGNATIONS OF ORIGIN

L'Appellation d'Origine Protégée (AOP) est le système de classification des vins français mis en place en 1935. L'appellation d'origine constitue un signe d'identification de la qualité et de l'origine. En Corse, la labellisation en AOP est défendue par le Groupement Intersyndical des AOP de Corse (GIAC) qui a pour but de tracer les vins insulaires du pied de vigne jusqu'à la mise en bouteille et leur donner ou non le label. Sur les 9 AOP, différents cépages et 4 cahiers des charges existent avec pour socle de toutes les appellations, des cépages insulaires dont les 3 principaux sont le Niellucciu, le Sciaccarellu et le Vermentinu...

Protected Designation of Origin (PDO) is the classification system for French wines introduced in 1935. The appellation of origin is a sign of identification of quality and origin. In Corsica, PDO classification is overseen by GIAC, a professional grouping of all the island's PDO regions. Their mission is to monitor the production of corsican wines from vine to bottle, and decide whether or not PDO status should be granted.

The island's 9 PDOs work to 4 sets of specifications, all of which are based on a handful of corsican grape varieties. The leading three are Niellucciu, Sciaccarellu and Vermentinu.



**9**  
AOP



2 appellations Cru

Ajaccio & Patrimonio

5 appellations Village

Corse Porto -Vecchio, Corse Figari,  
Corse Sartène, Corse Calvi  
& Corse Côteaux du Cap Corse

1 appellation Régionale

Vins de Corse

1 appellation Vin Doux Naturel

Muscat du Cap Corse

## SUPERFICIE SURFACE

**3 066 ha**  
7 576 acres



## PRODUCTION



**62%**  
IGP



**34%**  
AOP



**4%**  
Vin de France

**120 297**  
hectolitres de vin  
hectoliters of wine



**= 16 millions**  
de bouteilles  
of bottles

**56%** rosés



**26%** rouges



**17%** blancs



**1%** Muscats

AOP

Appellation d'Origine Protégée  
Protected Designation of Origin

# CORSE CÔTEAUX 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 Côteaux 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.

Côté vin : 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, parachevée 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 Corse 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**



depuis  
since

**1976**

**SUPERFICIE**

SURFACE



**26 ha**

64 acres

4000 pieds/ha  
4000 plants/acre

**CÉPAGES**

GRAPE VARIETIES



**Niellucciu**  
**Sciaccarellu**  
**Grenache**

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



**Vermentinu**

Biancu gentile,  
Codivarta,  
Genovese,  
Ugni blanc.

**PRODUCTION**

**950 hL**

= 125 000 bouteilles /bottles



**57%**



**24%**



**19%**

**VIGNERONS**

WINEMAKERS



**5**



## 1 Domaine de Gioielli

• Pierrette Angeli  
📍 Rogliano - 20247 Rogliano  
📞 + 33(0)4 95 35 42 05  
+ 33(0)4 95 35 36 97  
+ 33(0)6 09 64 61 38  
✉ micheleangeli@orange.fr

## 2 Clos Nicrosi ☼

• Marine et Sébastien Luigi  
📍 20247 Rogliano  
📞 + 33 (0)6 11 91 12 15  
+ 33 (0)6 17 75 36 19  
✉ clos.nicrosi@orange.fr

## 3 Clos Paoli

• Claude Paoli Lippi  
📍 Hameau de Muccchietta  
20238 Morsiglia  
📞 + 33 (0)6 16 92 54 33  
+ 33 (0)6 25 25 58 25  
✉ cyrille.lippi@orange.fr  
🌐 www.clos-paoli.com

## 4 Domaine de Pietri

• Caroline Paoli-Ciavaldini  
📍 Muccchietta - 20238 Morsiglia  
📞 + 33 (0)6 63 39 15 40  
✉ caroline.paoli@wanadoo.fr

## 5 Domaine Pieretti

• Lina Venturi Pieretti  
📍 Santa Severa - 20228 Luri  
📞 + 33 (0)4 95 35 01 03  
+ 33 (0)6 17 93 92 17  
✉ contact@domainepieretti.fr

❶ En conversion AB/in conversion OA



# Appellation d'Origine Protégée Protected Designation of Origin

## PATRIMONIO

Patrimonio est la première appellation corse à avoir été nationalement 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 remarquables. 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, pour leur majorité, l'Agriculture Biologique.

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 winegrowers of AOP Patrimonio believe strongly in organic agriculture.



**AOP**



depuis  
since  
**1968**

**SUPERFICIE**

SURFACE



**406 ha**

1003 acres

4000 pieds/ha

4000 plants/acre

## CÉPAGES

GRAPE VARIETIES



**Niellucciu**

Sciaccarellu,  
Grenache.



**Vermentinu**

## PRODUCTION

**14 064 hL**

= 1,9 millions de bouteilles  
of bottles



**37%**



**34%**



**29%**

## VIGNERONS

WINEMAKERS



**34**



Mer  
Méditerranée

D80

14  
10

17  
30

6  
5  
4  
20

18  
22

32  
13

Patrimonio

1  
16

21

Barbaggio

D81

Saint-Florent

3  
12

Poggio d'Oletta

11  
19

26

D82

23

2

9  
34

Oletta

D82

24  
8

29

7  
33

## 1 Domaine Aligria

👤 Jean-Laurent de Bernardi  
📍 20253 Patrimonio  
📞 + 33 (0)6 18 49 60 16  
✉ jeanlaurent@closdebernardi.fr

## 2 Domaine Aiso Rossi

👤 Sébastien Rossi  
📍 20246 Santo Pietro di Tenda  
📞 + 33 (0)4 95 37 03 03  
✉ aliso.rossi.patrimonio@gmail.com  
🌐 www.alisorossi.com

## 3 Clos Alivu

👤 Eric Poli  
📍 Linguizzetta - 20230 Linguizzetta  
📞 + 33(0)4 95 47 27 21  
+ 33(0)6 19 42 54 91  
✉ clos.alivu@orange.fr

## 4 Domaine Arena

👤 Antoine Arena  
📍 Morta Majo - 20253 Patrimonio  
📞 + 33 (0)4 95 37 08 27  
✉ antoine.arena@wanadoo.fr  
🌐 www.antoine-arena.fr

## 5 Domaine Antoine-Marie Arena

👤 Antoine-Marie Arena  
📍 Morta Majo - 20253 Patrimonio  
✉ antoinemarie.arena@gmail.com

## 6 Domaine Jean-Baptiste Arena

👤 Jean-Baptiste Arena  
📍 Morta Majo - 20253 Patrimonio  
✉ jeanbaptiste.arena@orange.fr  
🌐 www.domainearena.fr

## 7 Domain A Teppa

👤 Alain et Hervé Perquis  
📍 Route de Brietta - 20253 Barbaggio  
📞 + 33(0)6 32 24 79 44  
+ 33(0)6 37 85 90 24  
✉ apkynn3@orange.fr

## 8 Domaine Stéphane Bertolozzi

👤 Stéphane Bertolozzi  
📍 Pont de la Palmola- 20232 Oletta  
📞 + 33 (0)6 76 95 55 76  
✉ domaine.bertolozzi@gmail.com

## 9 Domaine Boccheciampe

👤 Nadine Boccheciampe  
📍 Lieu dit Vicciolaja - 20217 Oletta  
📞 + 33 (0)7 83 56 39 80  
✉ boccheciampe.nadine@free.fr

## 10 Domaine Brizi

👤 Sophie Mariani  
📍 Morta Majo - 20253 Patrimonio  
✉ earlbrizzi@gmail.com

## 11 Domaine du Clos Signadore

👤 Christophe Ferrandis  
📍 Morta Piana - 20232 Poggio d'Oletta  
📞 + 33 (0)6 15 18 29 81  
✉ contact@signadore.com  
🌐 www.signadore.com

## 12 Clos de Bernardi

👤 Pierre-François de Bernardi  
📍 20217 Saint-Florent  
📞 + 33 (0)6 86 10 72 57  
✉ pierrefrancois.debernardi@gmail.com  
🌐 www.closdebernardi.fr

## 13 Clos Dominici

👤 Serge Dominici  
📍 Lieu dit Canaggio - 20253 Patrimonio  
📞 + 33 (0)4 95 37 12 22  
✉ serge\_dominici@orange.fr

## 14 Domaine Gentile

👤 Jean-Paul Gentile  
📍 Olzo - 20217 Saint-Florent  
📞 + 33 (0)4 95 37 01 54  
✉ domaine.gentile@wanadoo.fr  
🌐 www.domaine-gentile.com

**15 Domaine Giacometti**

• Sarah et Simon Giacometti  
 • Casta - 20217 Saint-Florent  
 • + 33 (0)4 95 37 00 72  
 • contact@domainegiacometti.fr  
 • www.domainegiacometti.com

**16 Domaine Giudicelli**

• Muriel Giudicelli Liobard  
 • Lieu-dit Poretto - 20253 Patrimonio  
 • + 33 (0)6 11 56 36 24  
 • muriel.giudicelli@wanadoo.fr

**17 Domaine Jean-Noël Grossi**

• Jean-Noël Grossi  
 • Morta Majo - 20253 Patrimonio  
 • + 33 (0)4 95 37 10 57  
 • domainejeannoelgrossi@orange.fr

**18 Domaine Lazzarini**

• Maxime et Maurice Lazzarini  
 • 20253 Patrimonio  
 • + 33 (0)4 95 37 18 61  
 • cave.lazzarini@orange.fr  
 • www.domainelazzarini.com

**19 Domaine Leccia**

• Lisandru Leccia  
 • Morta Piana - 20232 Poggio d'Oletta  
 • + 33 (0)4 95 37 11 35  
 • domaine.leccia@wanadoo.fr  
 • www.domaine-leccia.com

**20 Clos Marfisi**

• Julie et Mathieu Marfisi  
 • 20253 Patrimonio  
 • + 33 (0)4 95 37 07 49  
 • mathieu.marfisi@gmail.com

**21 Mlle D  
Marie-Françoise Devichi**

• Marie-Françoise Devichi  
 • 20253 Barbaggio  
 • + 33 (0)6 03 83 57 03  
 • m.f@wanadoo.fr  
 • www.milledevichi.com

**22 Domaine Montemagni**

• Louis Montemagni  
 • Puccinasca - 20253 Patrimonio  
 • + 33 (0)4 95 37 00 80  
 • domainemontemagni@orange.fr  
 • scea.montemagni@wanadoo.fr  
 • www.domaine-montemagni.com

**23 Cantina di Torra**  
**Nicolas Mariotti Bindì**

• Nicolas Mariotti Bindì  
 • Lieu-dit Torra - 20232 Oletta  
 • + 33 (0)6 12 05 24 59  
 • + 33 (0)4 95 47 89 70  
 • nicolasmariottibindi@icloud.com  
 • www.cantinaditorra.com

**24 Domaine Novella**

• Pierre-Marie Novella  
 • Stade d'Oletta - route de Saint-Florent  
 • 20232 Oletta  
 • + 33 (0)4 95 39 07 41  
 • domainenovella@gmail.com  
 • www.domaine-novella.com

**25 Domaine  
Orenga de Gaffory**

• Henri Orenga de Gaffory  
 • Morta Majo - 20253 Patrimonio  
 • + 33 (0)4 95 37 45 00  
 • contact@orengadegaffory.com  
 • www.orengadegaffory.com

**26 Domaine Paradella**

• Lionel Wojcik  
 • Lieu-dit Sant Angelo - 20232 Poggio d'Oletta  
 • + 33 (0)6 12 31 05 16  
 • domaineparadella@gmail.com  
 • www.domaineparadella.com

**27 Domaine Pinelli**

• Marie-Charlotte Pinelli  
 • Casta - 20217 Saint-Florent  
 • + 33 (0)6 34 56 38 94  
 • contact@domainepinelli.com  
 • www.domainepinelli.com

## 28 Clos San Quilico

👤 Henri Orenga de Gaffory et Mathieu Piazza  
📍 Morta Majo - 20253 Patrimonio  
📞 +33 (0)4 95 37 45 00  
✉️ contact@orengadegaffory.com  
🌐 www.sanquilico.com

## 29 Domaine Santamaria

👤 Jean-Louis et Thomas Santamaria  
📍 Route du Lac de Padula - 20232 Oletta  
📞 +33 (0)4 95 39 03 51  
✉️ domaine.santamaria@orange.fr

## 30 Clos Santini

👤 Franck Santini  
📍 Morta Majo - BP 05 - 20253 Patrimonio  
📞 +33 (0)4 95 37 00 92  
+33 (0)6 20 44 38 42  
✉️ domaine.francksantini@gmail.com  
🌐 www.franck-santini-vigneron.com

## 31 Clos Teddi

👤 Marie-Brigitte Poli  
📍 Casta - 20217 Saint-Florent  
📞 +33 (0)9 66 82 24 07  
✉️ clos.teddi@orange.fr  
🌐 www.clostteddi.fr

## 32 Domaine U Murtone

👤 Jean-Luc Santini  
📍 Lieu-dit Santa Maria - 20253 Patrimonio  
📞 +33 (0)6 19 01 95 40  
✉️ domaine.umurtone@gmail.com

## 33 Clos U Suale

👤 Jean-Baptiste et Patricia Ferrandi  
📍 Lieu-dit Suale 20253 Barbaggio  
📞 +33 (0)6 10 15 20 22  
✉️ jb.ferrandi@gmail.com

## 34 Domaine Vincenti

👤 Benoît, Henry et Antoine Vincenti  
📍 Lieu-dit Monticelli - 20232 Poggio d'Oletta

 Agriculture Biologique/Organic Agriculture

 En conversion AB/in conversion OA





Appellation d'Origine Protégée  
Protected Designation of Origin

# MUSCAT DU CAP CORSE

Cultivés dans le Cap Corse et dans la région du Nebbiu, les vignes de Muscat à petits grains sont suspendues sur des terrasses vertigineuses. Une culture ardue et physique qui apporte une complexité et une rare délicatesse aux vins de Muscat du Cap Corse.

Côté vin : naturellement doux et délicats, ils sont très aromatiques et arborent une robe pouvant varier du jaune clair à l'ambré. Marquées par des notes de fruits confits, de zestes d'agrumes voire de cire d'abeille pour certains, leurs caractéristiques dominantes sont la complexité et l'élegance.

Cultivated in Cap Corse and the Nebbiu region, Muscat's small-grained vines hang on dizzying terraces. An arduous and physical culture that brings complexity and a rare delicacy to Muscat wines from Cap Corse. On the wine side : naturally soft and delicate, they are very aromatic and have a color that can vary from light yellow to amber. Marked by notes of candied fruit, citrus peels and even beeswax for some, their dominant features are complexity and elegance.



**AOP**



depuis  
since

**1993**

**SUPERFICIE**

SURFACE



**43 ha**

106 acres

4000 pieds/ha  
4000 plants/acre

**CÉPAGE**

GRAPE VARIETE



Muscat à Petits Grains

**PRODUCTION**

**626 hL**

= 83 460 bouteilles /bottles



**100%**

**VIGNERONS**

WINEMAKERS



**21**







## 1 Domaine Aligria

👤 Jean-Laurent de Bernardi  
📍 20253 Patrimonio  
📞 +33 (0)6 18 49 60 16  
✉ jeanlaurent@closdebernardi.fr

## 2 Domaine Arena Bio

👤 Antoine Arena  
📍 Morta Majo - 20253 Patrimonio  
📞 +33 (0)4 95 37 08 27  
✉ antoine.arena@wanadoo.fr  
🌐 www.antoine-arena.fr

## 3 Domaine

### Jean-Baptiste Arena Bio

👤 Jean-Baptiste Arena  
📍 Morta Majo - 20253 Patrimonio  
✉ jeanbaptiste.arena@orange.fr  
🌐 www.domainearena.com

## 4 Domaine Brizi

👤 Sophie Mariani  
📍 Morta Majo - 20253 Patrimonio  
✉ earlbrizi@gmail.com

## 5 Casa Angeli

👤 Daniel Angeli  
📍 Lieu-dit Poggiale - 20247 Rogliano  
📞 +33 (0)6 76 99 15 36  
✉ angeli.daniel@wanadoo.fr  
🌐 www.casaangeli.fr

## 6 Clos de Bernardi Bio

👤 Pierre-François de Bernardi  
📍 20217 Saint-Florent  
📞 +33 (0)6 86 10 72 57  
✉ pierrefrancois.debernardi@gmail.com  
🌐 www.closdebernardi.fr

## 7 Clos Dominici Bio

👤 Serge Dominici  
📍 Lieu dit Canaggio - 20253 Patrimonio  
📞 +33 (0)4 95 37 12 22  
✉ serge\_dominici@orange.fr

**8 Domaine Gentile** 

• Jean-Paul Gentile  
 • Olzo - 20217 Saint-Florent  
 • + 33 (0)4 95 37 01 54  
 • domaine.gentile@wanadoo.fr  
 • www.domaine-gentile.com

**9 Domaine de Gioielli**

• Pierrette Angeli  
 • Rogliano - 20247 Rogliano  
 • + 33 (0)4 95 35 42 05  
 • + 33 (0)4 95 35 36 97  
 • + 33 (0)6 09 64 61 38  
 • micheleangeli@orange.fr

**10 Domaine Jean-Noël Grossi** 

• Jean-Noël Grossi  
 • Morta Majo - 20253 Patrimonio  
 • + 33 (0)4 95 37 10 57  
 • domainejeannoelgrossi@orange.fr

**11 Domaine Lazzarini**

• Maxime et Maurice Lazzarini  
 • 20253 Patrimonio  
 • + 33 (0)4 95 37 18 61  
 • cave.lazzarini@orange.fr  
 • www.domainelazzarini.com

**12 Domaine Leccia** 

• Lisandru Leccia  
 • Morta Piana - 20232 Poggio d'Oletta  
 • + 33 (0)4 95 37 11 35  
 • domaine.leccia@wanadoo.fr  
 • www.domaine-leccia.com

**13 Domaine Montemagni** 

• Louis Montemagni  
 • Puccinasca - 20253 Patrimonio  
 • + 33 (0)4 95 37 00 80  
 • domainemontemagni@orange.fr  
 • scea.montemagni@wanadoo.fr  
 • www.domaine-montemagni.com

**14 Clos Nicrosi** 

• Marine et Sébastien Luigi  
 • 20247 Rogliano  
 • + 33 (0)6 11 91 12 15  
 • + 33 (0)6 17 75 36 19  
 • clos.nicrosi@orange.fr

**15 Domaine Novella** 

• Pierre-Marie Novella  
 • Stade d'Oletta - route de Saint-Florent  
 • 20232 Oletta  
 • + 33 (0)4 95 39 07 41  
 • domainenovella@gmail.com  
 • www.domaine-novella.com

**16 Domaine Orenga de Gaffory** 

• Henri Orenga de Gaffory  
 • Morta Majo - 20253 Patrimonio  
 • + 33 (0)4 95 37 45 00  
 • contact@orengadegaffory.com  
 • www.orengadegaffory.com

**17 Clos Paoli**

• Claude Paoli Lippi  
 • Hameau de Mucchietta  
 • 20238 Morsiglia  
 • + 33 (0)6 16 92 54 33  
 • + 33 (0)6 25 25 58 25  
 • cyrille.lippi@orange.fr  
 • www.clos-paoli.com

**18 Domaine Pieretti**

• Lina Venturi Pieretti  
 • Santa Severa - 20228 Luri  
 • + 33 (0)4 95 35 01 03  
 • + 33 (0)6 17 93 92 17  
 • contact@domainepieretti.fr  
 • www.vinpieretti.com

**19 Clos San Quilico** 

• Henri Orenga de Gaffory  
 et Mathieu Piazza  
 • Morta Majo - 20253 Patrimonio  
 • + 33 (0)4 95 37 45 00  
 • contact@orengadegaffory.com  
 • www.sanquilico.com

## 20 Domaine Santamaria

 Jean-Louis et Thomas Santamaria  
 Route du Lac de Padula - 20232 Oletta  
 + 33 (0)4 95 39 03 51  
 domaine.santamaria@orange.fr

## 21 Clos Santini

 Franck Santini  
 Morta Majo - BP 05 - 20253 Patrimonio  
 + 33 (0)4 95 37 00 92  
 + 33 (0)6 20 44 38 42  
 domaine.francksantini@gmail.com  
 www.franck-santini-vigneron.com

 Agriculture Biologique/Organic Agriculture

 En conversion AB/in conversion OA





# Appellation d'Origine Protégée

Protected Designation of Origin

**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.

Côté vin : 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.



**AOP**



depuis  
since

**1976**

**SUPERFICIE**

SURFACE



**1 593 ha**

3 936 acres

4000 pieds/ha

4000 plants/acre

## CÉPAGES

GRAPE VARIETIES



**Niellucciu  
Sciaccarellu  
Grenache**

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



**Vermentinu**

Biancu gentile,  
Codivarta,  
Genovese,  
Ugni blanc.

## PRODUCTION

**71 765 hL**

= 9,6 millions de bouteilles  
of bottles



**72%**



**14%**



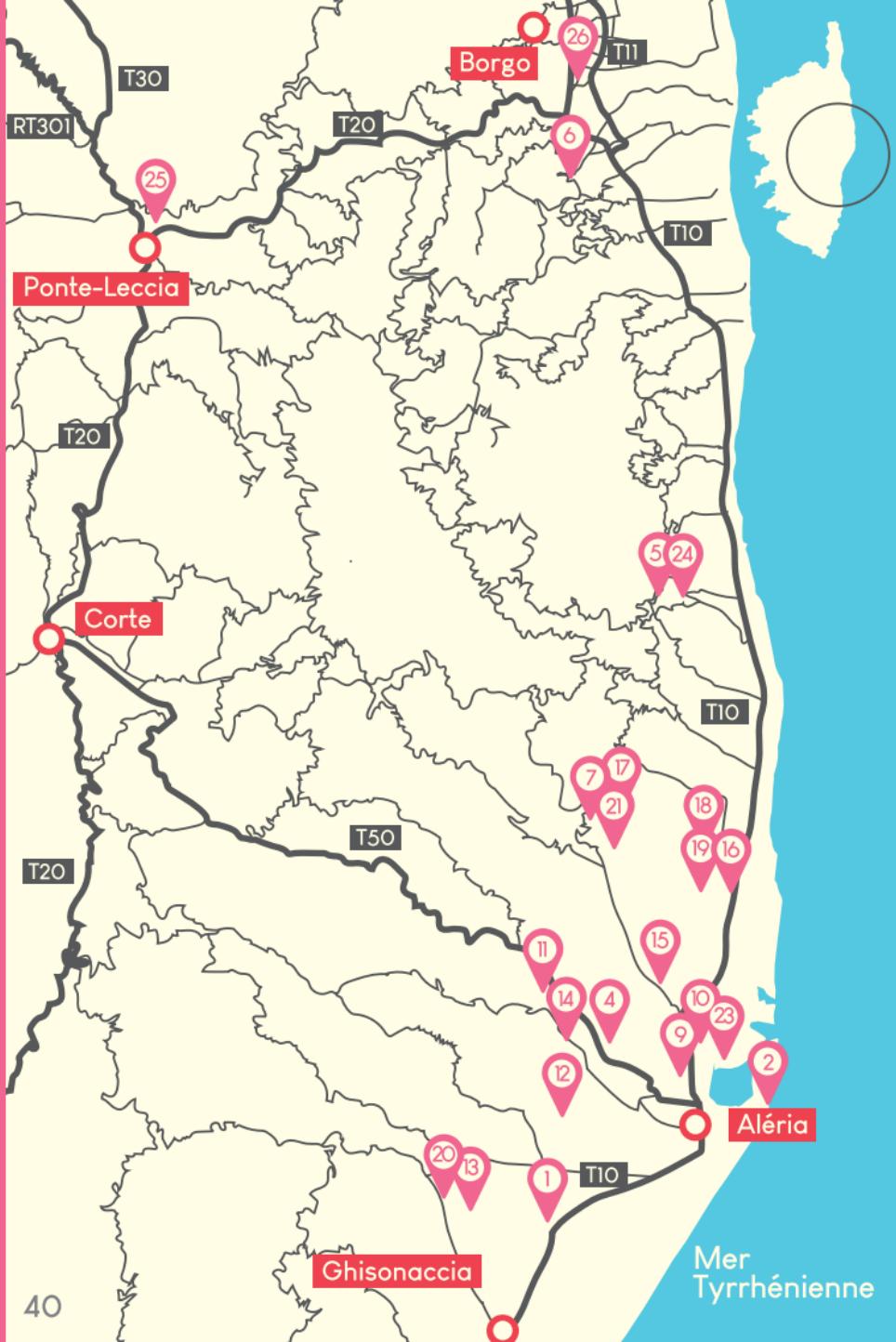
**14%**

## VIGNERONS

WINEMAKERS



**26**



## 1 Les Vignerons d'Aghione

Lieu-dit Aristone - 20240 Ghisonaccia  
 + 33 (0)7 89 00 91 95  
 contact@vignerons-daghione.com  
 www.vignerons-daghione.com

## 2 Cave d'Aléria

Cave d'Aléria  
 Padulone - route de la mer - 20270 Aléria  
 + 33 (0)4 95 57 02 48  
 contact@cavedaleria.fr  
 www.cavedaleria.fr

## 3 Domaine Andriella

Jean-Baptiste Grimaldi  
 Rue Sorba - 20170 Levie  
 + 33(0)6 75 46 13 14  
 domaineandriella@hotmail.fr  
 plan/map page 46 - AOP Porto-Vecchio

## 4 Clos Canereccia

Sophie et Christian Esteve  
 Rotani - 20270 Aléria  
 + 33 (0)4 95 34 17 85  
 closcanereccia@orange.fr  
 www.closcanereccia.com

## 5 Domaine Costa Verde

Antoine-Jacques Giudicelli  
 Canale di verde - 20230 San Nicolao  
 + 33 (0)6 87 95 02 27  
 valeria.giudicelli@orange.fr

## 6 Domaine Falcucci

Claire Falcucci  
 Lieu-dit Torraccia - 20215 Vescovato  
 + 33(0)6 18 11 06 92  
 earl.m.falcucci@gmail.com

## 7 Clos Fornelli

Josée Vanucci-Coulomere  
 Pianiccia - 20270 Tallone  
 + 33 (0)6 14 58 77 20  
 + 33 (0)6 61 76 46 19  
 jvanucci@closfornelli.corsica  
 www.closfornelli.com

## 8 Domaine Inzaina

Claudine Inzaina  
 Lieu-dit Stangone - 20240 Ventiseri  
 + 33 (0)6 19 38 10 72  
 angelo.inzaina@sfr.fr  
 plan/map page 46 - AOP Porto-Vecchio

## 9 Domaine de la Punta

Alain Lugarini et François Paoli  
 RT 10 - 20270 Aléria  
 + 33 (0)4 95 30 60 88  
 domaineapunta@orange.fr  
 www.vin-domainedelapunta.com

## 10 Domaine La Villa Angeli

Guy Mizael  
 Alzitone - 20240 Ghisonaccia  
 + 33 (0)6 15 08 54 19  
 guymizael@yahoo.fr

## 11 Clos Lucciardi

Josette Lucciardi  
 Domaine de Pianiccone  
 20270 Antisanti  
 + 33 (0)6 77 07 27 34  
 contact@closlucciardi.com  
 www.closlucciardi.com

## 12 Domaine de Marquilliani

Anne Amalric  
 20270 Aghione  
 + 33 (0)6 25 72 65 62  
 marquillianne@wanadoo.fr  
 www.domainedemarquilliani.com

## 13 Domaine Mondange

Laura et Andria Mondange  
 20240 Ghisonaccia  
 + 33 (0)6 17 05 34 79  
 contact@domainemondange.com  
 www.domainemondange.com

## 14 Domaine du Mont Saint Jean

Julia et Roger Pouyau  
 Campo Quercio - BP 19 - 20270 Antisanti  
 + 33 (0)4 95 57 13 21  
 montstjean@wanadoo.fr  
 www.vinscorses.com

## 15 Domaine Orsucci

• Philippe Orsucci  
📍 20270 Aléria  
📞 +33 (0)4 95 55 73 63  
✉️ domaine-orsucci@orange.fr

## 16 Domaine de Piana

📍 20230 Linguizzetta  
📞 +33 (0)4 95 38 86 38  
✉️ domaine.de.piana@wanadoo.fr

## 17 Château de Pianiccia

• Suzanne Eissen  
📍 20270 Tallone  
📞 +33 (0)4 95 57 01 78  
✉️ scea.chateau-pianiccia@orange.fr

## 18 Domaine Antoine Poli

• Antoine Poli  
📍 Linguizzetta - 20230 San Nicolao  
📞 +33(0)4 95 38 86 38  
+33(0)6 17 82 92 79  
✉️ domaineantoinepoli@orange.fr

## 19 Domaine Poli

• Eric Poli  
📍 20230 Linguizzetta  
📞 +33(0)6 19 42 54 91  
✉️ clos.alivu@orange.fr

## 20 Cave coopérative de Saint-Antoine

📍 20240 Ghisonaccia  
📞 +33 (0)4 95 56 61 00  
✉️ info@cavesaintantoine.com  
🌐 www.cavesaintantoine.com

## 21 Domaine des Terres Rouges

• Pierre, Maryline et Pierre-Edouard Gandoïn  
📍 Domaine Sainte Anne D16  
20270 Tallone  
📞 +33 (0)4 95 57 04 18  
+33 (0)6 22 53 52 62  
✉️ scasteanne@gmail.com

## 22 Domaine San Gavino

• Thierry Lebegue  
📍 RT 40 - 20131 Pianottoli  
📞 +33 (0)6 11 31 85 57  
✉️ t.lebegue@wanadoo.fr  
🌐 plan/map page 50 - AOP Figari

## 23 Domaine Terra Vecchia Bio

• Jean-François Renucci  
📍 Lieu-dit Terra Vecchia- 20270 Aléria  
📞 +33 (0)4 95 32 33 01  
✉️ contact@clospoggiale.fr  
🌐 www.clospoggiale.fr

## 24 Domaine Vecchio

• Florence et Jérôme Giudicelli -Girard  
📍 Listincone - 20230 Chiatra di Verde  
📞 +33(0)6 03 78 09 96  
✉️ vecchio@sfr.fr  
🌐 www.domainevecchio.com

## 25 Domaine Vico Bio

• Jean-Marc et Manu Venturi,  
François Acquaviva  
📍 Route de Calvi - 20218 Ponte Leccia  
📞 +33 (0)4 95 47 32 04  
✉️ domaine.vico@orange.fr  
🌐 www.domainevico.com

## 26 Corsican - Groupe UVAL

📍 Rasignani - 20290 Borgo  
📞 +33(0)4 95 58 44 00  
✉️ contact@corsicanwines.com  
🌐 www.corsicanwines.com

 Agriculture Biologique/Organic Agriculture  
 En conversion AB/in conversion OA



Appellation d'Origine Protégée  
Protected Designation of Origin

# CORSE PORTO-VECCHIO

Elle reçut une terre aride, plongeant vers la mer. Un univers à dominant bleu entre ciel et mer où les vignobles battus par le vent portaient des céps robustes et fiers comme ces vignerons de Corse qui ont su travailler cet univers somptueux, mais rude. Les cépages originaux Niellucciu et Sciaccarellu s'allient au traditionnel Grenache pour donner naissance à des rouges élégants et ronds, à des rosés fins et aromatiques. Les blancs, issus du Vermentinu, secs et fruités à souhait, raviront les amateurs de fruits de mer et de poissons. Porto-Vecchio fait face au soleil levant entre une côte rocheuse et des environs boisés par les plus vastes subéraies de l'Ile. Cette terre aride plongeant vers la mer est battue par le vent, ce qui permet aux céps d'être plus robustes.

Despite its constant growth, AOP 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 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**



depuis  
since

**1976**

**SUPERFICIE**

SURFACE



**84 ha**

207 acres

4000 pieds/ha  
4000 plants/acre

## CÉPAGES

GRAPE VARIETIES



**Niellucciu**  
**Sciaccarellu**  
**Grenache**

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



**Vermentinu**

Biancu gentile,  
Codivarta,  
Genovese,  
Ugni blanc.

## PRODUCTION

**3 013 hL**

= 400 000 bouteilles  
bottles



**42%**



**35%**



**23%**

## VIGNERONS

WINEMAKERS



**4**



## 1 Domaine Fior Di Lecci

• Jacques Gueyraud  
📍 Foce di Tallano - 20137 Lecci  
📞 + 33 (0)6 03 35 53 37  
✉ mtgueyraud@gmail.com  
🌐 www.fior-di-lecci.fr

## 2 Domaine de Granajolo

• Gwenaële Boucher  
📍 Lieu-dit La Testa  
20144 Sainte-Lucie de Porto-Vecchio  
📞 + 33(0)6 07 63 86 59  
✉ info@granajolo.fr  
🌐 www.granajolo.fr

## 3 Domaine de Solenzara

• Fabienne Lucchini  
📍 BP 25 - 20145 Sari Solenzara  
📞 + 33 (0)6 15 10 35 48  
✉ fabienne.lucchini@club-internet.fr  
🌐 www.domainedesolenzara.com

## 4 Domaine de Torraccia

• Christian, Marc  
et Christophe Imbert  
📍 20137 Lecci  
📞 + 33(0)4 95 71 43 50  
✉ torracciaoriu@wanadoo.fr  
🌐 www.domaine-de-torraccia.com

 Agriculture Biologique/Organic Agriculture

 En conversion AB/in conversion OA



Appellation d'Origine Protégée  
Protected Designation of Origin

**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. 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!



**AOP**



depuis  
since

**1976**

**SUPERFICIE**

SURFACE



**153 ha**

378 acres

4000 pieds/ha  
4000 plants/acre

**CÉPAGES**

GRAPE VARIETIES



**Niellucciu**  
**Sciaccarellu**  
**Grenache**

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



**Vermentinu**

Biancu gentile,  
Codivarta,  
Genovese,  
Ugni blanc.

**PRODUCTION**

**5 837 hL**

= 770 000 bouteilles  
bottles



**49%**



**29%**



**22%**

**VIGNERONS**

WINEMAKERS



**9**

vers/to  
**Porto-Vecchio**

vers/to  
**Sartène**

T40

D859

Domaine San Gavino  
AOP Corse - page 42

22

9  
3

1  
2

8

5

7  
4

**Figari**

Mer  
Méditerranée

T40

**Bonifacio**

50



## 1 Clos Canarelli

• Yves Canarelli  
📍 Tarabucetta - 20114 Figari  
📞 +33 (0)4 95 71 07 55  
✉ closcanarelli2a@orange.fr

## 2 Cave Costa Rossa

• Daniel Canarelli  
📍 Tarabucetta - 20114 Figari  
📞 +33(0)6 15 38 19 72  
✉ canarellir@orange.fr

## 3 Clos Finidori

• Matteo Finidori  
📍 20114 Figari  
📞 +33(0)6 14 88 56 30  
+33(0)6 02 00 97 77  
✉ closfinidori@gmail.com

## 4 Domaine de la Murta

• Sébastien Cantara  
📍 Route de l'aéroport - 20114 Figari  
📞 +33 (0)6 23 58 55 63  
✉ domainedelamurta@gmail.com

## 5 Domaine de Petra Bianca

• Joël Rossi et Jean Curallucci  
📍 Lieu-dit Petra Grossa - 20114 Figari  
📞 +33 (0)4 20 01 71 39  
✉ petra.bianca@sfr.fr  
🌐 www.petra-bianca.com

## 6 Clos de Sarcone

• Jean Ferracci  
📍 Poggiale - 20114 Figari  
📞 +33 (0)6 70 52 54 45  
✉ closedesarcone@wanadoo.fr

## 7 Domaine de Tanella

• Jean-Baptiste de Peretti della Rocca  
📍 Route de Bonifacio - 20137 Porto-Vecchio  
📞 +33 (0)4 95 70 46 23  
✉ contact@domaine-tanella.com  
🌐 www.domaine-tanella.com

## 8 Domaine de Peretti della Rocca

• Jean-Baptiste de Peretti della Rocca  
📍 Lieu-dit Pruno - 20114 Figari  
📞 +33(0)6 50 73 95 22  
✉ jb.deperetti@orange.fr  
famidda.commercial@gmail.com

## 9 Domaine Nicolaï

• Pierre-Paul Nicolaï  
📍 Valicella - 20114 Figari  
📞 +33(0)6 83 81 91 85  
✉ domaine.nicolai2a@gmail.com

 Agriculture Biologique/Organic Agriculture  
 En conversion AB/in conversion OA



Appellation d'Origine Protégée  
Protected Designation of Origin

# CORSE SARTÈNE

Ici les vignes semblent être nées en même temps que les coteaux, Sciaccarellu, Niellucciu, Barbarossa, Vermentinu, ils sont tous là, les authentiques cépages corses, pour donner des vins rouges remarquablement étoffés. Les blancs, aux reflets verts magnifient les poissons de la Méditerranée. L'appellation s'étend sur deux zones distinctes, la région de Tizzano et la vallée de l'Ortoli. Bercée par un climat typiquement méditerranéen, ses maîtres mots sont luminosité et clémence des températures. Au cœur d'un paysage montagneux, les sols sont majoritairement granitiques.

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.



**AOP**



depuis  
since

**1976**

**SUPERFICIE**

SURFACE



**233 ha**

575 acres

4000 pieds/ha  
4000 plants/acre

## CÉPAGES

GRAPE VARIETIES



**Niellucciu**  
**Sciaccarellu**  
**Grenache**

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



**Vermentinu**

Biancu gentile,  
Codivarta,  
Genovese,  
Ugni blanc.

## PRODUCTION

**9 070 hL**

= 1,2 millions de bouteilles  
of bottles



**52%**



**30%**



**18%**

## VIGNERONS

WINEMAKERS



**9**



- 1 Domaine Castellu di Baricci** 
- 👤 Elisabeth Quilichini
  - 📍 Vallée de l'Ortolo - 20100 Sartène
  - 📞 +33 (0)9 88 99 30 62
  - ✉️ info@castelludibaricci.com
  - 🌐 www.castelludibaricci.com

- 2 Clos Colonna**
- 👤 Antoine et Frédéric Leccia
  - 📍 Route de Tizzano - 20100 Sartène
  - 📞 +33(0)6 07 95 17 56
  - ✉️ contact@closcolonna.com

- 3 Domaine Fiumicicoli** 
- 👤 Simon Andreani
  - 📍 Route de Levie - 20100 Sartène
  - 📞 +33 (0)4 95 77 10 20
  - ✉️ contact@fumicicoli.corsica
  - 🌐 www.domaine-fumicicoli.com

- 4 Domaine Mondoloni** 
- 👤 Paul-Antoine Mondoloni
  - 📍 Maison Derrny - Vallée de Tizzano  
20100 Sartène
  - 📞 +33 (0)6 27 22 03 62
  - ✉️ vin@domainemondoloni.com
  - 🌐 www.domainemondoloni.com

- 5 Domaine Mosconi**
- 👤 Albert-Emmanuel Mosconi
  - 📍 Tizzano - 20100 Sartène
  - 📞 +33 (0)6 16 65 11 11
  - ✉️ aemosconi@hotmail.fr
  - 🌐 www.domaine-mosconi.com

- 6 Domaine Pero Longo** 
- 👤 Quentin Richarme
  - 📍 Route de Bonifacio - 20100 Sartène
  - 📞 +33 (0)4 95 77 07 11
  - ✉️ vin@perolongo.com
  - 🌐 www.perolongo.com

- 7 Domaine San Micheli**
- 👤 Bénédicte et Jean-Paul Phelip
  - 📍 24 rue Jean-Jaurès - BP 39 - 20100 Sartène
  - 📞 +33 (0)4 95 77 06 38
  - ✉️ contact@domainesanmicheli.com
  - 🌐 www.domainesanmicheli.com

- 8 Domaine Sant'Armettu** 
- 👤 Gilles Seroin
  - 📍 9 avenue Napoléon - 20110 Propriano
  - 📞 +33 (0)4 95 76 24 47
  - ✉️ contact@santarmettu.com
  - 🌐 www.santarmettu.com

- 9 Domaine Saparale**  
- 👤 Philippe Farinelli
  - 📍 Vallée de l'Ortolo - 20100 Sartène
  - 📞 +33(0)4 95 77 15 52
  - ✉️ contact@saparale.com
  - 🌐 www.saparale.com

 Agriculture Biologique/Organic Agriculture  
 En conversion AB/in conversion OA



# Appellation d'Origine Protégée

Protected Designation of Origin

## 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. Ici est né le Sciaccarellu, cépage typique de Corse. Roi de l'appellation, 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.

Côté vin : élaborés à partir du cépage Sciaccarellu, les rouges sont marqués par des arômes intenses et les rosés par des notes fruitées. Les blancs, dominés par le Vermentinu, ont une distinction florale.

Like Patrimonio, DPO 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 DPO 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**



depuis  
since

**1976**

**SUPERFICIE**

SURFACE



**260 ha**

642 acres

4000 pieds/ha  
4000 plants/acre

## CÉPAGES

GRAPE VARIETIES



### Sciaccarellu

Niellucciu, Barbarossa,  
Aleaticu, Grenache,  
Carcaghjolu neru,  
Carignan, Cinsault,  
Minustellu.



### Vermentinu

Biancu gentile,  
Codivarta,  
Genovese,  
Ugni blanc.

## PRODUCTION

**7 229 hL**

= 960 000 bouteilles  
bottles



**55%**



**26%**



**19%**

## VIGNERONS

WINEMAKERS



**16**



**1 Clos d'Alzeto**

👤 Alexis Albertini  
 📍 20151 Sari d'Orcino  
 ☎ +33 (0)4 95 52 24 67  
 ✉ contact@closdalzeto.com  
 🌐 www.closdalzeto.com

**2 Domaine A Peraccia** 

👤 Laurent Costa  
 📍 Lieu dit Rancichella  
 Plaine de peri - 20167 Peri  
 ☎ +33(0)6 65 37 37 59  
 ✉ costa.laurent@sfr.fr

**3 Clos Capitoro** 

👤 Eloïse Bianchetti  
 📍 Pisciatella- 20166 Porticcio  
 ☎ +33 (0)4 95 25 19 61  
 ✉ info@clos-capitoro.com  
 🌐 www.clos-capitoro.com

**4 Clos Carbuccia**

👤 André Celli  
 📍 Plaine de Peri  
 Lieu-dit Confina - 20167 Peri  
 ☎ +33 (0)6 20 52 27 63  
 ✉ closcarbuccia@gmail.com

**5 Clos Ornasca** 

👤 Laetitia Tola et Jean-Antoine Manenti  
 📍 20117 Eclica Suarella  
 ☎ +33 (0)4 95 25 09 07  
 ✉ closornasca@orange.fr  
 🌐 www.closornasca.com

**6 Domaine Comte Peraldi** 

👤 Famille Tyrel de Poix  
 📍 Chemin du Stiletto - 20167 Mezzavia  
 ☎ +33 (0)4 95 22 37 30  
 ✉ info@domaineperaldi.com  
 🌐 www.domaineperaldi.com

**7 Domaine Petra di Mela**

👤 Jules Celli  
 📍 A Croce - Plaine de Peri - 20167 Peri  
 ☎ +33(0)6 74 98 64 54  
 ✉ jules.celli@gmail.com

**8 Domaine Pietrella**

👤 Toussaint Tirroloni  
 📍 Chai de Baleone - Cavone  
 20167 Mezzavia  
 ☎ +33 (0)4 95 50 11 52  
 +33 (0)6 11 36 41 20  
 ✉ info@domainedepietrella.com  
 🌐 www.domainepietrella.com

**9 Domaine de Pratavone**

👤 Isabelle Courreges  
 📍 20123 Cognocoli Monticchi  
 ☎ +33 (0)4 95 24 34 11  
 ✉ domainepratavone@wanadoo.fr  
 🌐 www.domainedepratavone.com

**10 Domaine Quilichini**

👤 Ingrid Quilichini  
 📍 Calzola - 20123 Pila Canale  
 ☎ +33 (0)4 95 24 36 13  
 ✉ ingrid.quilichini@sfr.fr

**11 Clos Serpaggi**

👤 Stéphanie Leccia  
 📍 Lieu-dit Casaccioli - Vigna Guazzesa  
 20167 Afa  
 ☎ +33 (0)6 18 70 44 41  
 ✉ leccia.ste@gmail.com

**12 Domaine de la Sorba** 

👤 Louis et André Musso  
 📍 Chemin du Finosello - 20090 Ajaccio  
 ☎ +33 (0)4 95 23 38 26  
 +33 (0)6 10 85 10 98  
 +33 (0)6 09 89 42 67  
 ✉ domainedelasorba@wanadoo.fr

### 13 Domaine U Stiliccionu



• Sébastien Poly

📍 Lieu-dit Stiliccionu - 20140 Serra di Ferro

📞 +33(0)6 67 22 86 25

✉ domaine-u-stiliccionu@orange.fr

🌐 www.domaineustiliccionu.com

### 14 Domaine Tarra di l'Apa

• Romain Salasca

📍 Lieu-dit Albbitronu - Gare de Carbuccia

20133 Carbuccia

📞 +33 (0)6 13 02 69 85

✉ tarradilapa@gmail.com

### 15 Domaine de Vaccelli



• Nathalie et Gérard Courreges

📍 Lieu-dit Aja donica

20123 Cognocoli Monticchi

📞 +33 (0)4 95 24 35 54

✉ vaccelli@aol.com

### 16 Domaine Vignarella



• Jean-Baptiste Valle

📍 Lieu-dit Cattaragio Bottacina

20129 Bastelicaccia

📞 +33 (0)6 16 25 71 50

✉ vignarella2a@orange.fr

Agriculture Biologique/Organic Agriculture

En conversion AB/in conversion OA



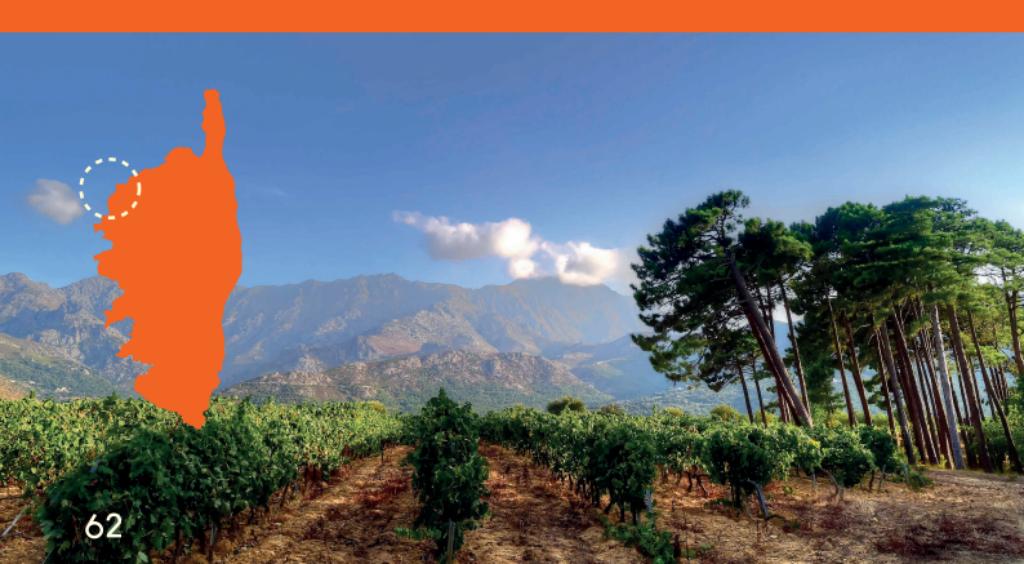


# Appellation d'Origine Protégée Protected Designation of Origin

## CORSE CALVI

Située en 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 « Village » au côté de Sartène, Figari, Porto-Veccchio 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. L'AOP Corse-Calvi est en passe de devenir intégralement bio, tous ses vignerons étant engagés dans cette démarche. Côté vin : les rosés réputés pour leur clarté se boivent jeunes. Les blancs très aromatiques révèlent des notes d'agrumes. Les rouges, assez charpentés, se distinguent par leur caractère affirmé.

Situated in the magnificent region of Balagne, between Calvi and l'Île Rousse, Corse-Calvi DPO is one of the most ancient terroirs of the island. It forms part of the five "Village" appellations, alongside Sartène, Figari, Porto-Veccchio 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. The Corse-Calvi DPO is about to become fully organic, with all its winemakers involved in this process. Today the winemakers of Corse-Calvi DPO produce frank, mouth-filling, undomesticated reds, and delicate whites and rosés, with personalities that reflect their terroir and their rich history.



**AOP**depuis  
since**1976****SUPERFICIE**

SURFACE

**268 ha**

662 acres

4000 pieds/ha  
4000 plants/acre**CÉPAGES**

GRAPE VARIETIES

**Niellucciu  
Sciaccarellu  
Grenache**Aleaticu, Barbarossa,  
Carcaghjolu neru,  
Carignan, Cinsault,  
Minustellu, Mourvèdre,  
Syrah.**Vermentinu**Biancu gentile,  
Codivarta,  
Genovese,  
Ugni blanc.**PRODUCTION****7 743 hL**= 1 million de bouteilles  
of bottles**38%****34%****28%****VIGNERONS**

WINEMAKERS

**10**



**1 Domaine'Alzipratu**

Bio

Famille Acquaviva  
 20214 Zilia  
 + 33 (0)4 95 62 75 47  
 bureau@alzipratu.com  
 www.domaine-alzipratu.com

**2 Domaine A Ronca**

Bio

Marina Acquaviva  
 Route de l'aéroport - 20214 Calenzana  
 + 33(0)6 87 55 55 45  
 domainearonca@gmail.com  
 https://domainearonca.fr/

**3 Domaine Camellu**

Bio

Marc-Antoine Villanova  
 Lieu-dit Camellu - 20214 Calenzana  
 + 33 (0)6 72 77 67 47  
 domaine.camellu8@gmail.com  
 www.camellu.fr

**4 Clos Culombu**

Bio

Etienne et Paul-Antoine Suzzoni  
 Chemin San Petru - 20260 Lumio  
 + 33 (0)4 95 60 70 68  
 contact.culombu@gmail.com  
 www.closculombu.fr

**5 Enclos des Anges**

Bio

Marjorie et Richard Spurr  
 Cave de la Signoria  
 Route de l'aéroport - 20260 Calvi  
 + 33 (0)6 20 26 31 70  
 + 33 (0)6 19 85 16 39  
 richard@enclosdesanges.fr

**6 Clos Landry**

Bio

Cathy et Marc Paolini  
 Route de la forêt de Bonifatu - 20260 Calvi  
 + 33 (0)6 80 48 98 49  
 + 33 (0)6 85 84 45 09  
 vinscloslandry@gmail.com  
 www.clos-landry.com

**7 Domaine Maestracci**

Bio

Camille-Anaïs Choix-Raoust  
 E Prove - 20225 Feliceto  
 + 33(0)4 95 61 72 11  
 contact@domaine-maestracci.com  
 www.domaine-maestracci.com

**8 Domaine Orsini**

Bio

Famille Orsini  
 Rochebelle - 20214 Calenzana  
 + 33(0)4 95 62 81 01  
 domaine.orsini@orange.fr  
 www.vins-corse-orsini.com

**9 Château Prince Pierre Napoléon Bonaparte**

Bio

Jean Vincent Racine-Grisoli  
 Argentella - Route du bord de mer  
 20214 Calenzana  
 + 33(0)6 40 92 62 62  
 domaine.princepierre@gmail.com

**10 Domaine Renucci**

Bio

Bernard Renucci  
 20225 Feliceto  
 + 33 (0)6 10 60 69 43  
 contact@domaine-renucci.com  
 www.domaine-renucci.com

Bio Agriculture Biologique/Organic Agriculture  
 En conversion AB/in conversion OA

# L'INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

PROTECTED GEOGRAPHIC INDICATION

## “ÎLE DE BEAUTÉ”

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 Île 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.*



**IGP**



depuis  
since

**2009**

**SUPERFICIE**

SURFACE



**2 510 ha**  
6 202 acres



**62%**  
IGP

**34%**  
AOP

**4%**  
Vin de France

**PRODUCTION**

**222 103**  
hectolitres de vin  
hectoliters of wine



= **29,6 millions**  
de bouteilles  
of bottles

**76%** rosés

**12%** rouges

**12%** blancs







**1 Domaine Abbatucci\*** 

👤 Jean-Charles Abbatucci  
📍 Pont de Calzola - 20140 Casalabriva  
📞 + 33 (0)4 95 74 04 55  
✉️ contact@domaine-abbatucci.com  
🌐 www.domaine-abbatucci.com

**2 Buzzo Bunifazziu** 

👤 Thierry Buzzo  
📍 Santa Manza - 20169 Bonifacio  
📞 + 33 (0)6 79 05 41 70  
+ 33 (0)6 21 08 17 01  
✉️ buzzo.thierry@gmail.com  
buzzo.vincent@gmail.com  
contact@buzzo-bunifazziu.com

**3 Domaine Casta** 

👤 Rémi Casta  
📍 Casta, lieu-dit Casta Osteria - 20217 Saint-Florent  
📞 + 33 (0)6 67 03 12 03  
✉️ remi.casta@laposte.net

**4 Domaine Cristiani**  
👤 Luc Cristiani  
📍 20270 Tallone  
📞 + 33 (0)6 22 15 46 71  
✉️ domainechristiani@gmail.com

**5 Domaine E Petre**  
👤 Marie-Françoise et Pierre Garcia  
📍 Rotani - 20270 Aleria  
📞 + 33(0)6 17 79 41 18  
✉️ domaineepetre@live.fr

**6 Jean Giuly**  
📍 BP 24 - Route de la Mer - 20270 Aléria  
📞 + 33 (0)6 11 78 56 82  
✉️ jean.giuly@orange.fr

**7 Casa Guelfucci\***  
👤 Antoine Guelfucci  
📍 Propriété Guelfucci - 20250 Corte  
📞 + 33 (0)6 81 87 83 20  
✉️ contacts@osteria-di-l-orta.com

**8 Domaine Guissani Paoli\*** 

👤 François Paoli  
📍 Campo Maggiore - Marine de Farinole  
20253 Farinole  
📞 + 33 (0)4 20 88 00 68  
✉️ domaine@guissanipaoli.com  
🌐 www.guissanipaoli.com

**9 Domaine Invenesi**  
👤 Pierre-Edouard Gandoïn  
📍 D16- Lieu-dit Cherchiglione  
Domaine Saint-Anne - 20270 Tallone  
📞 + 33 (0)6 38 58 53 14  
✉️ pe2gandoïn@gmail.com  
🌐 www.domaine-invenesi.fr

**10 Domaine Marengo**  
👤 Marina et Benoît Bronzini de Caraffa  
📍 Lieu dit Miloni - 20253 Barbaggio  
Point de vente : Le Comptoir  
5 Av. Maréchal Sébastiani - 20200 Bastia  
📞 + 33 (0)7 60 30 00 10  
✉️ domaine-marengo@orange.fr  
🌐 www.domaine-marengo.fr

**11 Clos Massimi\***  
👤 Marie-Josée Massimi  
📍 Lustincone - 20253 Patrimonio  
📞 + 33 (0)6 20 95 42 93  
✉️ massimicharles@gmail.com

**12 Stéphanie Olmeta\*** 

👤 Stéphanie Olmeta  
📍 Lustincone - 20253 Patrimonio  
📞 + 33 (0)6 75 77 72 13  
✉️ olmeta.stephanie@gmail.com

**13 Domaine Anthony Poli**  
👤 Anthony Poli  
📍 Villa Poli - Lieu-dit Punticciu  
20230 Santa Lucia di Moriani  
📞 + 33(0)7 77 72 63 52  
✉️ anthonypoli0311@gmail.com

**14 Julia Pouyau**

Lieu-dit Pianiccia Olivella - 20270 Antisanti  
 + 33 (0)6 14 23 44 21  
 jp20@live.fr

**15 Domaine Signadore** 

Christophe Ferrandis  
 Route du Golf - 20290 Borgo  
 + 33 (0)6 15 18 29 81  
 contact@signadore.com  
 www.signadore.com

**16 Tarra di Sognu\*** 

Patrick Fioramonti et Yves Canarelli  
 Tarabucetta - 20114 Figari  
 + 33 (0)4 95 71 07 55  
 closcanarelli2a@orange.fr

**17 Domaine de Tegha**

Paul Di Luna  
 Lieu-dit A Tegha - 20230 Canale di Verde  
 + 33 (0)6 16 02 16 94  
 mj.diluna@orange.fr

**18 Domaine Terra di Catoni** 

Christian Mons-Catoni  
 Lieu-dit Porticciolo - 20228 Cagnano  
 + 33 (0)6 76 99 22 33  
 cmsnaa@yahoo.fr

**19 Domaine Tremica\*** 

Angelica Santoni  
 Lieu-dit Palaja - 20111 Casaglione  
 + 33(0)6 13 49 06 42  
 domainedetremica@gmail.com

**20 Domaine Ponte Storicu**

Antoine Orsini  
 Ponte Novu - 20235 Castellu di Rustinu  
 + 33(0)6 87 73 92 42  
 antorsini@orange.fr

**21 Duminiu U Portu**

Marcu Andria Chiodi  
 Route du Roi Théodore  
Chez Monsieur Ange-Etienne Giuly  
20270 Aléria  
 + 33 (0)6 48 09 26 65  
 marcu-andria.chiodi@hotmail.com  
 sarl.u-portu@hotmail.com

**22 Vignoble Marinu\***

Johann Thouvenot  
 Custarella -- 20117 Tolla  
 + 33 (0)6 24 90 85 12  
 contact@clos-marinu.com  
 www.clos-marinu.com

**23 Yves Leccia** 

Yves Leccia  
 Morta Piana - 20232 Poggio d'Oletta  
 + 33(0)4 95 30 72 33  
 info@yves-leccia.com  
 www.yves-leccia.com

**24 Domaine Zuria** 

Nadine Zuria  
 Spinella - 20169 Bonifacio  
 + 33 (0)6 67 98 69 38  
 domainezuria.vente@gmail.com

\* Hors/without IGP (Vin de France)

Agriculture Biologique/Organic Agriculture  
 En conversion AB/in conversion OA

# NOTES



# NOTES

# MILLÉSIMES

## VINTAGES



**2022**

★★★★★

★★★★★

**2021**

★★★★★

★★★★★

**2020**

★★★★★

★★★★

**2019**

★★★★★

★★★★★

**2018**

★★★

★★★

**2017**

★★★★★

★★★★

**2016**

★★★★★

★★★★★

**2015**

★★★★★

★★★★★

**2014**

★★★★★

★★★★★

**2013**

★★★★★

★★★★

**2012**

★★★★★

★★★★

**2011**

★★★★★

★★★★★

**2010**

★★★★★

★★★★★

**2009**

★★★★★

★★★★★

**2008**

★★★

★★★

★★★★★

Année remarquable  
Exceptional

★★★★

Très grande année  
Very high

★★★

Bonne année  
High

★★

Année moyenne  
Medium

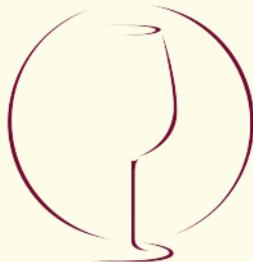
★

Petite année  
Correct

Autres millésimes exceptionnels/Other famous vintages :  
2005 - 2001 - 1990 - 1987 - 1985 - 1977 - 1974

# POUR ALLER PLUS LOIN ...

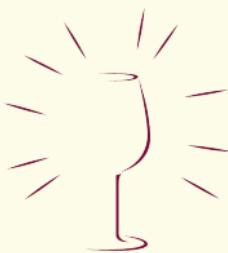
TO GO FURTHER...



AUTOUR DU 20  
LA MAISON DU SOMMELIER

Événementiel,  
séminaires, animations  
autour des vins corses.

[info@autourdu20.com](mailto:info@autourdu20.com)  
[www.autourdu20.com](http://www.autourdu20.com)



ECOLE DU 20  
LE GOUT DE TRANSMETTRE

Formation professionnelle,  
autour des métiers  
de sommelier et caviste.

[info@ecoledu20.com](mailto:info@ecoledu20.com)  
[www.ecoledu20.com](http://www.ecoledu20.com)



Escape Game du vin,  
divertissement ludique  
autour de la dégustation.

[Bookeo.com/secretsdecave](http://Bookeo.com/secretsdecave)  
04 95 22 20 82

**The passeport des Vins de Corse**  
est édité par le Conseil Interprofessionnel des Vins de Corse

**Direction de la publication :**  
Caroline Franchi

**Création Graphique :**  
Vincent Degiovanni -Vies de Château

**Impression :**  
Imprimerie Sammarcelli

**Iconographie :**  
Jean Harixcalde  
Nino Arfi - Les Éditions Corses  
Claude Cruells Photographie  
Magali Cancel

**Sources :**  
Conseil Interprofessionnel des Vins de Corse (CIV Corse)  
Groupement Intersyndical des AOC de Corse (GIAC)  
Centre de Recherche Viticole de Corse (CRVI)  
Syndicat de défense de l'IGP Île de Beauté  
Douanes Françaises  
(Les données chiffrées sont issues de la campagne de production 2022)

© Tous droits de publication ou de reproduction réservés CIV Corse - 2023

Édité avec le soutien de :



# Conseil Interprofessionnel des Vins de Corse



Place Saint-Nicolas - 7, bd du Général de Gaulle  
20200 Bastia



+33(0)4 95 32 91 32



civ@vinsdecorse.com



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



[vinsdecorse](#)



[@vinsdecorse](#)



[vinsdecorse](#)

