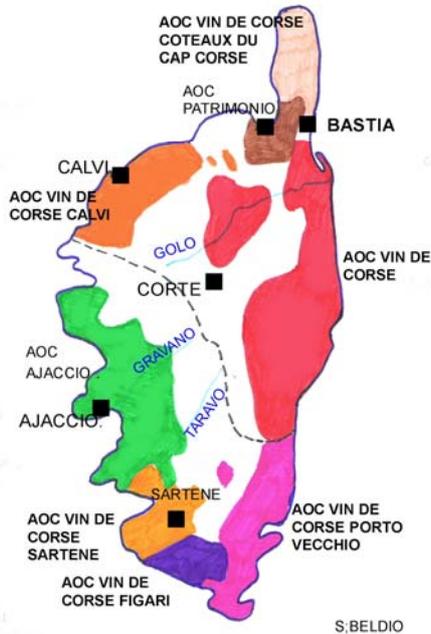


LES VINS DE FRANCE

REGION Corse

Carte de la région



Cépages :

- Barbarossa
- Niellucio (Niella, Nielluccia)
- Sgiacarello

- Vermentino
- Ugni Blanc (Rossola Bianca)

Appellations

- AOC Vin de Corse- Coteaux du Cap Corse (R, r, B)
- AOC Vin de Corse (R, r, B)
- AOC Vin de Corse-Porto Vecchio (R,r,B)
- AOC Vin de Corse-Figari (R essentiellement, r, B)
- AOC Vin de Corse-Sartène (R, r, B)
- AOC Vin de Corse- Calvi
- **AOC Ajaccio (R, r, B)**
- **AOC Patrimoine (R, r, B)**

Pour les AOC Vin de Corse on peut indifféremment employer AOC Corse

Productions spécifiques

Whisky Corse : ALTORE : Pur malt affiné dans des fûts de chêne ayant contenu du muscat de Patrimoine. Le whisky est adouci à l'eau de source de la Conca d'Oro (Patrimoine). Saveur de fruits mûrs (mirabelle). Notes chocolatées, exotiques (noix de coco) et florales.

Apéritifs et Digestifs

- Whisky Altore
- Cap Corse (quinquina)
- Napoleone Rosso
- AOC Muscat du Cap Corse (produit sur le territoire du coteaux du cap Corse et Patrimoine, avec le cépage muscat blanc à petits grains exclusivement)

- Hydromel
- Liqueur de Cédrat (agrumes)
- Liqueur de châtaignes

Autre : Pietra (bière à la châtaigne corse)

Eau minérale : Orezza (gazéifiée)

SITES INTERNET pour en savoir plus

- <http://www.visit-corsica.com>

Spécialités culinaires et grande table :

- **Le Ziminu (bouillabaisse Corse)**
- **Huîtres**
- **Charcuteries corses : prisuttu (Jambon sec), coppa, figatellu (saucisse de foie)**
- **Bar aux agrumes**
- **Langouste au miel de Corse (AOC)**
- **Civet de sanglier aux châtaignes**
- **Stufadu (daube de bœuf aux olives)**
- **Aoc Broccio (Brocciu)**
- **Flan aux châtaignes**
- **Falcullette (gâteau farci au Broccio)**
- **Fiadone (Brocciu et zestes de citrons)**
- **Fritelli (beignets)**
- **Canistrelli (gâteaux secs)**

Caractéristiques de dégustation :

Ces vins sont à boire jeunes dans l'ensemble. Les blancs et les rosés sont fins, frais et fruités. Seuls les rouges d'Ajaccio et Patrimoine peuvent être conservés quelques années.