

Titre de la leçon <b>Les Vignobles</b>	Contenu de la séance <b>La Corse</b>
---	---

### SITUATION GEOGRAPHIQUE

La Corse est située au milieu de la Méditerranée entre le continent français, l'Italie et la Sardaigne. Le vignoble est réparti tout autour de l'île en zone côtière, le centre du pays étant montagneux.

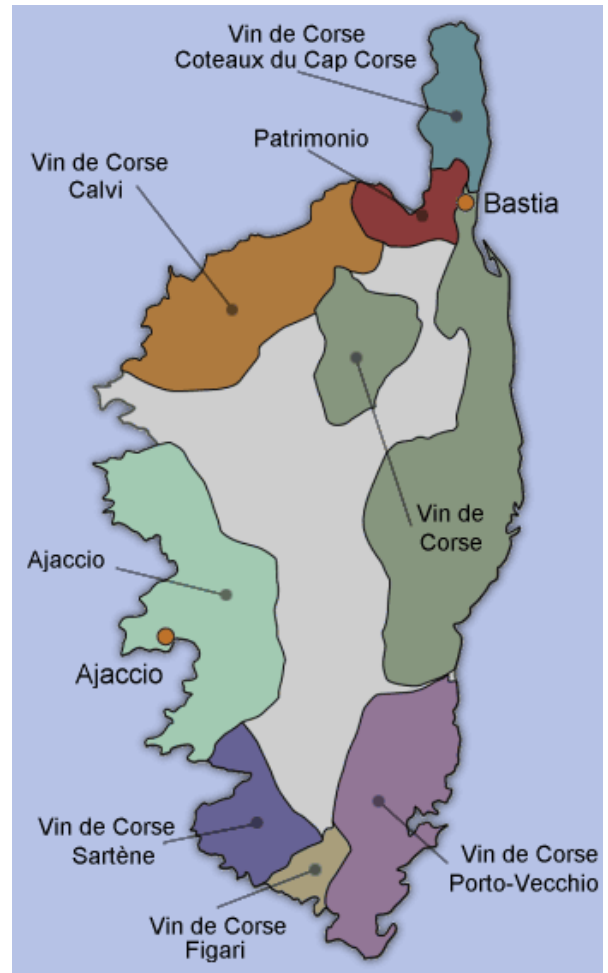
### LE CLIMAT

Climat de type méditerranéen. Les **étés** sont très **chauds** et secs, les **automne**s et **printemps** sont **doux**, les **hivers** sont **doux**, les gelées étant très rares car le terroir est protégé par l'influence maritime.

La Corse bénéficie d'un ensoleillement record avec environ 2900 heures par an.

### LES CEPAGES

On retrouve quasiment tous les cépages de Provence mais la Corse possède aussi des cépages originaux qui sont la base des AOC :



**Blancs** : Vermentino  
**Rouges** : Sciacarello, Niellucio

### LA REGION REGROUPE 9 APPELLATIONS D'ORIGINE CONTROLEE.

APPELLATIONS	Blanc	Rouge	Rosé
Vin de Corse	X	X	X
Vin de Corse Calvi	X	X	X
Vin de Corse Sartène	X	X	X
Vin de Corse Figari	X	X	X
Vin de Corse Porto-Vecchio	X	X	X
Vin de Corse Coteaux du Cap Corse	X	X	X
Ajaccio	X	X	X
Patrimonio	X	X	X
Muscat du Cap Corse (attention c'est un VDN)	X		

## ACCORDS METS ET VINS

Vins rouges charpentés et puissants	<b>AOC Patrimonio,</b>	Daube de sanglier au Patrimonio Fromages de brebis corses affinés
Vins rouges fruités et corsés	<b>AOC Ajaccio AOC Vin de Corse</b>	Charcuteries : figatelli, coppa, lonzu, prizuttu Poitrine de veau farcie aux noisettes Fricassée de veau aux champignons et aux olives
Vins blancs secs et fruités, aromatiques	<b>AOC Vin de Corse Porto- Vecchio ou Sartène</b>	Cannelloni au brocciu Calamars à la bastiaise Bouillabaisse corse
Vins rosés fruités et légers.	<b>AOC Vin de Corse Figari ou Calvi</b>	Carpaccio de Lonzu à la tomme corse Tarte aux courgettes et au rocciu Longe de porc au miel et au muscat
Vin Doux Naturel blanc	<b>AOC Muscat du Cap Corse</b>	Fiadone Gâteau de semoule aux clémentines Biscuit à la châtaigne et aux noisette

