

Muscat du Cap Corse

Vin doux naturel

LE PRODUIT

L'AOP Muscat du Cap Corse est un vin doux naturel provenant du cépage Muscat blanc petits grains. Il se présente sous une couleur jaune clair à ambré. Avec une production presque confidentielle, le Muscat du Cap Corse est un vin rare produit par une poignée de vignerons.

ARÔMES ET SAVEURS

Le Muscat du Cap Corse est persistant en bouche, il libère des arômes riches et complexes aux parfums sauvages qui rappellent les agrumes et le coing, fréquemment complétés d'une légère amertume. Il se déguste frais au moment de l'apéritif, en accompagnement d'un foie gras ou d'un dessert.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

« Squelette de montagne », le Cap Corse est une longue et étroite presqu'île d'une quarantaine de kilomètres de long sur 8 à 10 kilomètres de large. Son climat méditerranéen, la fréquence et la violence des vents sur ses coteaux escarpés cultivés en minces terrasses souvent difficiles d'accès, parfois plongeant jusqu'en bord de mer, contribuent à ce que ce produit soit exceptionnel.

UN PRODUIT RECONNU

Forts de leurs savoir-faire, dès le début des années 1960, les producteurs se sont inscrits dans une demande de reconnaissance en appellation d'origine. Riche en péripéties et rebondissements, elle n'intervient définitivement qu'à la fin de l'année 1997.

Le saviez-vous

Comme dit le célèbre adage : "Il vaut mieux prévenir que guérir". A ce jeu là, le vent est le meilleur allié de la vigne de Muscat. En effet, la puissance et la fréquence des vents sèchent les feuilles et les grappes de raisin des vignes de Muscat du Cap Corse, évitant ainsi le développement d'éventuelles maladies.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

Au nord du Cap Corse et de la région du Nebbio.

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[**Aire géographique**](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Groupement Intersyndical des Vins AOP de Corse (GIAC)

Bâtiment D

Résidence Via Paese

20600 FURIANI

N°SIRET : 41813501800012

Contact : PIERRINI Nathalie

Tél. : 04 95 31 39 29

Mél. : contact@vincorsi.com

Délégation territoriale de l'INAO en charge du produit

INAO Corse

Centre Ceppe Espace

20620 BIGUGLIA

N°SIRET : 13000270200061

Tél. : 04 95 32 25 37

Fax : 04 95 31 51 23

Mél. : INAO-CORSE@inao.gouv.fr

Organismes de contrôle (OC)

CERTIPAQ

Siège

84 boulevard Montparnasse

75015 PARIS

N°SIRET : 41226101800094

Contact : Gaël du CHELAS
Tél. : 01 45 30 92 92
Fax : 01 45 30 93 00
Mél. : certipa@certipa.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 03 88 19 16 79
Fax : 03 88 19 55 29
Mél. : certipa@certipa.com

CERTIPAQ

Maison de l'agriculture
52, avenue des Iles
74994 ANNECY CEDEX 2

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 50 88 18 78
Fax : 04 50 88 18 78
Mél. : certipa@certipa.com

CERTIPAQ

56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 36 84 63
Mél. : certipa@certipa.com

CERTIPAQ

75 Bd Lamartine
72000 LE MANS

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 43 14 21 11
Fax : 02 43 14 27 32
Mél. : certipa@certipa.com

CERTIPAQ

10 rue des écoles
84230 CHATEAUNEUF DU PAPE

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 04 90 22 78 12
Fax : 04 90 22 78 27
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

ZI le Brézet-Est
10 rue des Frères Lumière
63100 CLERMONT-FERRAND

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : (33) (0)4 73 17 33 80
Fax : (33) (0)4 73 29 03 96
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ BIO

Siège
56, rue Salengro
85013 LA ROCHE-SUR-YON Cedex

N°SIRET : 79018949200024
Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 51 05 14 92
Fax : 02 51 36 84 63
Mél. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

CERTIPAQ
rue de la délivrande
14000 CAEN

Tél. : 02 31 94 25 36
Fax : 02 31 53 26 58
Mél. : slepesteur@certipaq.com

Source URL: <https://www.inao.gouv.fr/produit/muscat-du-cap-corse-6423>

List of links present in page

1. <mailto:contact@vinicorsi.com>
2. <mailto:INAO-CORSE@inao.gouv.fr>
3. <mailto:certipaq@certipaq.com>
4. <mailto:certipaq@certipaq.com>
5. <mailto:certipaq@certipaq.com>
6. <mailto:certipaq@certipaq.com>

7. <mailto:certipaq@certipaq.com>
8. <mailto:certipaq@certipaq.com>
9. <mailto:certipaq@certipaq.com>
10. <mailto:certipaq@certipaq.com>
11. <mailto:slepesteur@certipaq.com>