

Île de Beauté primeur ou nouveau blanc

Vin primeur

LE PRODUIT

Les vins de l'IGP Île de Beauté sont des vins qui se déclinent en rosés, rouges et blancs. Néanmoins, 70% des volumes produits concernent les vins rosés. L'encépagement comprend notamment les 21 variétés (cépages) insulaires. La production avoisine les 225 000 hectolitres sur 3000 hectares.

ARÔMES ET SAVEURS

Les vins rosés s'expriment au travers d'une tendance à la pâleur et aux arômes marqués. Les vins rouges, environ 20% de la production, sont issus principalement des cépages nielluccio et sciaccarello. Ils présentent une robe assez soutenue, le nez allie note fruitée et réglisse et cuir, leur palais est soyeux et long. Les vins blancs, issus du cépage vermentino, offrent des notes florales.

UN PRODUIT, UN TERRITOIRE

Les vins de l'Île de Beauté peuvent être produits sur l'ensemble des communes de la Corse. Cependant, une part prépondérante de la production est issue de la zone qui s'étend de Bastia jusqu'à Solenzara, sur toute la façade maritime orientale.

UN PRODUIT RECONNU

C'est en janvier 1982 que le vin de pays de l'Île de Beauté est reconnu par décret. En 2008, les vins de l'Île de Beauté obtiennent l'IGP, synonyme européen des vins de pays. La Corse donne à la vigne et à ses vins toute la force et la spécificité de son identité insulaire, renforcée par le maintien d'un encépagement laissant une place prépondérante aux cépages insulaires historiques.

Le saviez-vous

Près de 50% de la production IGP Île de Beauté est destinée à la consommation en France, sur le continent. Tandis que 20% de la production est exportée dans le monde entier, les exportations sont en constante augmentation grâce au travail de promotion réalisé.

Informations techniques

Cahier des charges

Contenu Cahier des charges

Textes réglementaires

Contenu Textes réglementaires

Aire géographique

Situation

3 SUD-EST

Carte

Cliquer sur le lien suivant pour afficher la carte

[Aire géographique](#)

Contacts

Organisme de défense et de gestion (ODG)

Syndicat de Défense de l'IGP Ile de Beauté

38, Boulevard PAOLI

20200 BASTIA

N°SIRET : 49390295100018

Contact : Nathalie PIERRINI

Tél. : 04 95 31 39 29

Fax : 04 95 32 50 81

Mél. : pierrini@vinlicorsu.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. : certipaq@certipaq.com

CERTIPAQ

2, rue de Rome
67300 SCHILTIGHEIM

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

CERTIPAQ

75 Bd Lamartine
72000 LE MANS

Contact : Loïk GALLOIS
Tél. : 02 43 14 21 11
Fax : 02 43 14 27 32
Mél. : certipaq@certipaq.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/ile-de-beaute-primeur-ou-nouveau-blanc-17300>

List of links present in page

1. <mailto:pierrini@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>