

LES DOUCEURS CORSES

Les Vins Doux Naturels sont des vins mutés, c'est à dire dont la fermentation est arrêtée par addition d'alcool. Avant le mutage, ils sont vinifiés comme des vins blancs s'il s'agit de VDN blancs, ou comme des vins rouges s'il s'agit des VDN rouges. Ce sont des vins riches en arômes, avec des notes de fruits secs (abricot, figue, raisins), de beurre, de fruits exotiques (mangue, litchi) et d'épices (cannelle, poivre blanc). On peut également ressentir des notes d'agrumes (citron, cédrat). En bouche, la première impression est la rondeur et le velouté. Persistant, il laisse sur les papilles le goût de raisins frais que l'on croque. On peut trouver différents axes à ce vin. Pour l'apéritif, on privilégiera l'alcool et la faible teneur en sucre. Pour un vin de dessert, on insistera sur les sucres résiduels.

Millésimes Prix -75cl -50cl

AOC Muscat du Cap Corse

L'AOC Muscat du Cap Corse produits des Vins Doux Naturels très aromatiques, de couleur jaune clair à ambré clair, riches et très complexes, se classant parmi les meilleurs Muscats du monde. Les vins Muscat du Cap Corse sont issus du cépage Muscat à petits grains.

Clos Nicrosi (J. N. Luigi – Rogliano)

Muscat du cap corse - Muscatellu 2010 45 €

Domaine Orenca de Gaffory (H. Orenca de Gaffory – Patrimonio)

Domaine 2011 45 €

Domaine Santamaria (J-L. Santamaria-Oletta)

Muscat du cap corse 2010 49 €

Domaine Leccia (A.Leccia- Poggio d'Oletta)

Muscat du cap corse 2010 51 €

Rappu

Robe acajou à rouge-brun, son arôme fumé et fruité, son goût sucré de pruneaux macérés, de réglisse ou de caramel... Les raisins du cépage Aléatico sont vendangés à sur maturité. Tout comme pour le muscat, la récolte peut être passerillée (mise à sécher quelques jours, afin que l'eau contenue dans les grains s'évapore, augmentant ainsi la proportion en sucre). Après une courte fermentation en cuves de bois, ils seront pressés. Le vin rouge obtenu verra un peu plus tard sa fermentation stoppée par une adjonction d'eau-de-vie. Suit alors un long vieillissement en tonneaux, de 5 à 8 années avant l'embouteillage.

Domaine Pieretti (L. Venturi-Pieretti – Luri)

Vin Doux Naturel (rouge) 2005 49 €

Domaine Orenca de Gaffory (H. Orenca de Gaffory – Patrimonio)

Vin de liqueur (rouge) 2010 49 €

Domaine d'Alzipratu

« Dulcinu » (rouge)

Vin naturellement doux partiellement fermenté issu de raisins passerillés 2004 34 €