

PALMARES DU CONCOURS GENERAL AGRICOLE 2010



Les médailles du Concours Général Agricole

Région : Corse

Date d'édition : 08/06/2010

Présentation

Depuis sa création en 1870, le Concours Général Agricole (CGA) s'est donné pour objectif de distinguer les meilleurs représentants de chaque catégorie de produits alimentaires. Il s'agit exclusivement de produits agricoles ou issus, en première transformation, de produits agricoles récoltés sur le territoire français. Ils sont d'origine fermière, artisanale ou industrielle. Organisé sous le contrôle de l'Etat, ce qui garantit son impartialité, le CGA a lieu chaque année et se déroule dans le cadre du Salon International de l'Agriculture.



LA SÉLECTION

Le CGA, réglementé par un arrêté du Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche, associe le plus étroitement possible la profession à sa conception et à son évolution :

- les prélèvements sont effectués par les agents de l'Etat, ou sous leur contrôle ;
- les présélections sévères aboutissent à n'admettre en phase finale que des produits d'une qualité certaine ;
- les jugements sont rendus par 3400 jurés indépendants constitués en jurys représentant l'ensemble d'une filière ; producteurs et transformateurs, négociants et distributeurs, techniciens, sommeliers et restaurateurs, consommateurs avertis.

LA VALORISATION DE LA PRODUCTION AGRICOLE FRANÇAISE

La finalité du CGA est de confronter les meilleurs des échantillons au sein d'une catégorie bien définie et homogène de produits, lors des dégustations effectuées par des experts. Il met l'accent sur leurs caractéristiques sensorielles, après avoir vérifié qu'ils correspondent bien aux normes officielles. La sélectivité des épreuves (moins de 23 % des inscrits obtiennent une médaille, moins de 8 % une médaille d'or) apporte aux candidats une référence externe solide et un gage de qualité (AOC, Label Rouge, Agriculture biologique, ...).

LES PRODUITS À L'HONNEUR

Le CGA met en compétition les meilleurs produits des provinces françaises : vins, produits laitiers, vins de liqueur, eaux de vie, rhums et punches, pommeau, cidres et poirés, bières, jus de fruits, produits oléicoles, huiles de noix, piments d'Espelette, vanilles, produits apicoles, huîtres, truites fumées, foies gras, volailles abattues, découpes de volailles et lapins.

Chaque année, il s'ouvre à de nouveaux secteurs de production et de transformation. En 2006, la vanille a fait son entrée au concours, et en 2008, c'était la Charcuterie.

LA MARQUE COLLECTIVE

Pour l'ensemble des concours, les récompenses consistent en diplômes de médailles d'or, d'argent et de bronze. Vous reconnaîtrez les produits médaillés à la marque collective, déposée à l'INPI ; elle comporte :

- un emblème, la feuille de chêne,
- la mention "Concours Général Agricole",
- le millésime de l'année où la distinction a été obtenue,
- la nature de la récompense (or, argent, bronze),
- la mention "Ministère de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche".

Le rappel de distinctions est autorisé sur les emballages jusqu'à la fin de la première année suivant l'année d'obtention (soit fin 2008 pour une médaille obtenue en 2007) pour les produits laitiers, les foies gras, les produits avicoles, les cidres ne bénéficiant pas d'une AOC, les jus de fruits artisanaux et industriels, les bières, les rhums blancs ainsi que les punches (produits sur une période plus ou moins longue de l'année, et pour lesquels l'ensemble de la quantité commercialisable n'est pas disponible au moment du prélèvement).

Pour les vins, vins de liqueurs, les eaux de vie, les rhums vieux, les pommeaux, les produits oléicoles, les cidres AOC, les jus de fruits fermiers, le piment d'Espelette, les produits apicoles et la vanille (ces produits, dont la quantité commercialisable est déjà entièrement produite au moment du prélèvement, sont présentés en lots clairement définis), la récompense peut être mentionnée sans limitation de temps, mais pour la seule production issue du lot primé et sous la seule appellation revendiquée lors de l'inscription au concours.

PALMARÈS - MODE D'EMPLOI

Les distinctions sont ainsi représentées :

-  : médaille d'Or
-  : médaille d'Argent
-  : médaille de Bronze

Modes de commercialisation :

-  : vente sur place
-  : vente par correspondance
-  : se visite
-  : hébergement

Divers :

-  : vin issu de l'agriculture biologique

Corse
Corse (20)

Aghione

Les Vins / CORSE
VINS AOC

VIN-DE-CORSE

Vin-de-corse AOC 2008 Rouge

 SAS TERRA VECCHIAclos poggiale
Lot M2 / 114; 260 hlTallone
20270 Aghione

☎ 04 95 57 20 30

☎ 24 95 57 08 98

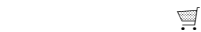
Vin-de-corse AOC 2009 Rosé

 Cave Coopérative Samuletto AghioneTendance CASANOVA
Sec; Lot 111/114; 1600 hlSamuletto
20270 Aghione

☎ 04 95 56 60 20

☎ 04 95 56 61 27

☎ coop.aghione.samuletto@wanadoo.fr

 Cave Coopérative Samuletto AghioneMILELLI
Sec; Lot 96/41/97/61; 2660 hlSamuletto
20270 Aghione

☎ 04 95 56 60 20

☎ 04 95 56 61 27

☎ coop.aghione.samuletto@wanadoo.fr

Les Vins / CORSE
VINS DE PAYSVIN-DE-PAYS-DE-L'ILE-DE-
BEAUTÉ

Vin-de-pays-de-l'ile-de-beauté 2009 Rosé

 Cave Coopérative Samuletto AghioneCASANOVA
Lot 113/116/50/109; 2958 hlSamuletto
20270 Aghione

☎ 04 95 56 60 20

☎ 04 95 56 61 27

☎ coop.aghione.samuletto@wanadoo.fr

 Cave Coopérative Samuletto AghioneCasa Rossa
Lot 35/51; 875 hlSamuletto
20270 Aghione

☎ 04 95 56 60 20

☎ 04 95 56 61 27

☎ coop.aghione.samuletto@wanadoo.fr

 Cave Coopérative Samuletto AghioneALIVETTO
Lot 112/117/43; 2535 hlSamuletto
20270 Aghione

☎ 04 95 56 60 20

☎ 04 95 56 61 27

☎ coop.aghione.samuletto@wanadoo.fr



Vin-de-pays-de-l'ile-de-beauté 2009 Blanc

 Cave Coopérative Samuletto AghioneCASANOVA
Lot 107; 613 hlSamuletto
20270 Aghione

☎ 04 95 56 60 20

☎ 04 95 56 61 27

☎ coop.aghione.samuletto@wanadoo.fr

 Cave Coopérative Samuletto AghioneCasa Rossa
Lot 273; 280 hlSamuletto
20270 Aghione

☎ 04 95 56 60 20

☎ 04 95 56 61 27

☎ coop.aghione.samuletto@wanadoo.fr



Ajaccio

Les Vins / CORSE
VINS AOC

AJACCIO

Ajaccio AOC 2008 Rouge

 Domaine de la SorbaDomaine de la Sorba
Lot BOUTEILLES; 50 hlRte du Finosella
20090 Ajaccio

☎ 04 95 23 38 26

☎ 04 95 23 38 26



Ajaccio 5

Les Vins / CORSE
VINS AOC

AJACCIO

Ajaccio AOC 2008 Rouge

 Earl PeraldiLot BOUTEILLES; 214 hl
chemin de Stiletto
20501 Ajaccio Cedex 5

☎ 04 95 22 37 30

☎ 04 95 20 92 91

☎ dom.peraldi@wanadoo.fr



Aleria

Les Vins / CORSE
VINS AOC

VIN-DE-CORSE

Vin-de-corse AOC 2008 Rouge

 SCA Le Clos LeaClos Léa Alliance 1
Lot B7; 75 hl

☎ 04 95 57 13 60

☎ 04 95 57 09 64

☎ le-clos-lea@wanadoo.fr



Vin-de-corse AOC 2009 Rosé

 SCA Le Clos LeaClos Léa Alliance 1
Lot B3 ; C2; 65 hl

☎ 04 95 57 13 60

☎ 04 95 57 09 64

☎ le-clos-lea@wanadoo.fr



Corse
Corse (20)Les Vins / CORSE
VINS AOC

VIN-DE-CORSE

Vin-de-corse AOC 2009 Blanc

 SCA Le Clos LeaClos Léa Alliance 2
Lot A1/B5; 90 hl

☎ 04 95 57 13 60

☎ 04 95 57 09 64

✉ le-clos-lea@wanadoo.fr

 SCA Le Clos LeaClos Léa Alliance 1
Lot B1; 40 hl

☎ 04 95 57 13 60

☎ 04 95 57 09 64

✉ le-clos-lea@wanadoo.fr



Aléria

Les Vins / CORSE
VINS AOC

VIN-DE-CORSE

Vin-de-corse AOC 2008 Rouge

 UVIBLOT TDC
Lot BOUTEILLES; 1000 hlPADULONE
20270 Aléria

☎ 04 95 57 20 85

☎ 04 95 57 09 59

✉ aleymarie@uvib.fr

Les Vins / CORSE
VINS DE PAYSVIN-DE-PAYS-DE-L'ILE-DE-
BEAUTÉVin-de-pays-de-l'ile-de-beauté 2009
Rouge UVIBLOT MER
Lot 103/104; 800 hlPADULONE
20270 Aléria

☎ 04 95 57 20 85

☎ 04 95 57 09 59

✉ aleymarie@uvib.fr



Vin-de-pays-de-l'ile-de-beauté 2009 Blanc

 UVIBMUSCAT
Lot BOUTEILLES; 400 hlPADULONE
20270 Aléria

☎ 04 95 57 20 85

☎ 04 95 57 09 59

✉ aleymarie@uvib.fr



HUÎTRES

HUÎTRES PLATES

Huîtres plates

 SARM Etang de DianaEtang de Diana BP 1
20270 Aléria

☎ 04 95 57 02 53

☎ 04 95 57 07 93



Appietto

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES DE LACTO-SÉRUM

Autre fromage de lacto-sérum

 SARM A PegurellaMarque commerciale : Brousse A Pegurella
/ Matière grasse (en %) : 45Route d'Afa
20167 Appietto

☎ 04 95 22 80 04

☎ 04 95 22 89 71

✉ decicco@wanadoo.fr

🌐 www.fromages-corses.com



SARM A Pegurella

Route d'Afa
20167 Appietto

☎ 04 95 22 80 04

☎ 04 95 22 89 71

✉ decicco@wanadoo.fr

🌐 www.fromages-corses.com



Cauro

Les Vins / CORSE
VINS AOC

AJACCIO

Ajaccio AOC 2008 Rouge

 EARL Clos OrnascaClos ORNASCA
Lot A2; 100 hlOrnasca
20117 Cauro

☎ 04 95 25 09 07

☎ 04 95 25 96 05

🌐 http://



Cognocoli

Les Vins / CORSE
VINS AOC

AJACCIO

Ajaccio AOC 2008 Rouge

 EARL Domaine Courrèges AlainDomaine de Vaccelli tradition
Sec; Lot BOUTEILLES; 104 hllieu dit Aja-Donica
20123 Cognocoli

☎ 04 95 24 35 54

☎ 04 95 24 38 07



Ajaccio AOC 2009 Rosé

 EARL Domaine Courrèges AlainDomaine de Vaccelli tradition
Sec; Lot BOUTEILLES; 134 hllieu dit Aja-Donica
20123 Cognocoli

☎ 04 95 24 35 54

☎ 04 95 24 38 07






Corse
Corse (20)

Cognocoli Monticchi

Les Vins / CORSE
VINS AOC

AJACCIO

Ajaccio AOC 2009 Blanc

 SCEA Domaine de PrativoneDomaine de Prativone
Lot N°5/N°15; 175 hl 04 95 24 34 11 04 95 24 34 74 domaineprativone@wanadoo.fr http://

Corbara

PRODUITS OLÉICOLES




HUILES D'OLIVES AOC

Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica
AOC Coopérative Oléicole de Balagne

Numéro de la cuve ou du lot : 7 et 9

ZI Moulin di U Pratu

20256 Corbara

 04 95 60 30 60 04 95 60 30 60 coop.balagne@wanadoo.fr

Figari

Les Vins / CORSE
VINS AOC

VIN-DE-CORSE FIGARI



Vin-de-corse figari AOC 2008 Rouge

 Domaine de Tanella



Clos MA

Lot CONE 1; 100 hl



20114 Figari

 04 95 70 46 23 04 95 70 54 40 Domaine de TanellaCUVEE ALEXANDRA
Lot 6; 300 hl

20114 Figari

 04 95 70 46 23 04 95 70 54 40 Domaine de TanellaLa Perle du Sud
Lot 31; 430 hl

20114 Figari




 04 95 70 46 23 04 95 70 54 40

Vin-de-corse figari AOC 2009 Rosé

 Domaine de Petra BiancaPETRA BIANCA
Sec; Lot 7; 50SSB; 200 hl

Figari

20114 Figari

 04 95 71 01 62 04 95 71 01 62 www.joël.rossi@worlonline.fr

Ghisonaccia

Les Vins / CORSE
VINS AOC









VIN-DE-CORSE

Vin-de-corse AOC 2008 Rouge

 Cooperative de Saint-AntoineROI DU MAQUIS
Lot 27; 150 hl

Saint-Antoine

20240 Ghisonaccia

 04 95 56 61 00 04 95 56 61 60 info@cavesaintantoine.com www.cavesaintantoine.comLes Vins / CORSE
VINS DE PAYSVIN-DE-PAYS-DE-L'ILE-DE-
BEAUTÉVin-de-pays-de-l'île-de-beauté 2009
Rouge Cooperative de Saint-AntoineMonte Mare
Lot 26; 1000 hlSaint-Antoine
20240 Ghisonaccia 04 95 56 61 00 04 95 56 61 60 info@cavesaintantoine.com www.cavesaintantoine.com

PRODUITS OLÉICOLES



HUILES D'OLIVES AOC

Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica
AOC CESARI LOUIS - ARBURI CESARI

Numéro de la cuve ou du lot : B

cutaghjolu

20240 Ghisonaccia

 06 82 64 30 03 louis.cesari@wanadoo.fr

Corse
Corse (20)

Ghisonaccia Corsica

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE BREBIS

Fromage de brebis frais

 SARL Fromagerie Ottavi

Marque commerciale : U Fium'Orbu Brebis / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Pasteurisé / Matière grasse (en %) : 45 / Poids (en g) : 350

Ghisonaccia Gare
20240 Ghisonaccia Corsica

☎ 04 95 56 13 03

☎ 04 95 57 36 06

✉ decicco@wanadoo.fr

🌐 www.fromages-corses.com



SARL Fromagerie Ottavi

Ghisonaccia Gare
20240 Ghisonaccia Corsica

☎ 04 95 56 13 03

☎ 04 95 57 36 06

✉ decicco@wanadoo.fr

🌐 www.fromages-corses.com



FROMAGES DE CHÈVRE

Fromage de chèvre frais (autre)

 SARL Fromagerie Ottavi

Marque commerciale : U Fium'Orbu Chèvre / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Thermisé / Matière grasse (en %) : 40 / Poids (en g) : 300

Ghisonaccia Gare
20240 Ghisonaccia Corsica

☎ 04 95 56 13 03

☎ 04 95 57 36 06

✉ decicco@wanadoo.fr

🌐 www.fromages-corses.com



SARL Fromagerie Ottavi

Ghisonaccia Gare
20240 Ghisonaccia Corsica

☎ 04 95 56 13 03

☎ 04 95 57 36 06

✉ decicco@wanadoo.fr

🌐 www.fromages-corses.com



Fromage de chèvre à pâte pressée

 SARL Fromagerie Ottavi

Marque commerciale : Tomme Chèvre OTTAVI / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Thermisé / Matière grasse (en %) : 40 / Poids (en g) : 1000

Ghisonaccia Gare
20240 Ghisonaccia Corsica

☎ 04 95 56 13 03

☎ 04 95 57 36 06

✉ decicco@wanadoo.fr

🌐 www.fromages-corses.com



SARL Fromagerie Ottavi

Ghisonaccia Gare
20240 Ghisonaccia Corsica

☎ 04 95 56 13 03

☎ 04 95 57 36 06

✉ decicco@wanadoo.fr

🌐 www.fromages-corses.com



FROMAGES DE LACTO-SÉRUM

Brocciu AOC

 SARL Fromagerie Ottavi

Marque commerciale : Brocciu Frais OTTAVI / Signe de qualité : AOC / Matière grasse (en %) : 40

Ghisonaccia Gare
20240 Ghisonaccia Corsica

☎ 04 95 56 13 03

☎ 04 95 57 36 06

✉ decicco@wanadoo.fr

🌐 www.fromages-corses.com



SARL Fromagerie Ottavi

Ghisonaccia Gare
20240 Ghisonaccia Corsica

☎ 04 95 56 13 03

☎ 04 95 57 36 06

✉ decicco@wanadoo.fr

🌐 www.fromages-corses.com

 SARL Fromagerie Ottavi

Marque commerciale : Brocciu Frais Chèvre OTTAVI / Signe de qualité : AOC / Matière grasse (en %) : 40

Ghisonaccia Gare
20240 Ghisonaccia Corsica

☎ 04 95 56 13 03

☎ 04 95 57 36 06

✉ decicco@wanadoo.fr

🌐 www.fromages-corses.com



SARL Fromagerie Ottavi

Ghisonaccia Gare
20240 Ghisonaccia Corsica

☎ 04 95 56 13 03

☎ 04 95 57 36 06

✉ decicco@wanadoo.fr

🌐 www.fromages-corses.com



Autre fromage de lacto-sérum

 SARL Fromagerie Ottavi

Marque commerciale : Brousse OTTAVI / Matière grasse (en %) : 40

Ghisonaccia Gare
20240 Ghisonaccia Corsica

☎ 04 95 56 13 03

☎ 04 95 57 36 06

✉ decicco@wanadoo.fr

🌐 www.fromages-corses.com



SARL Fromagerie Ottavi

Ghisonaccia Gare
20240 Ghisonaccia Corsica

☎ 04 95 56 13 03

☎ 04 95 57 36 06

✉ decicco@wanadoo.fr

🌐 www.fromages-corses.com



Corse
Corse (20)

PRODUITS LAITIERS EXPORT

FROMAGES AU LAIT DE CHÈVRE

Fromage de chèvre à pâte molle et à croûte fleurie

 SARL Fromagerie Ottavi

Marque commerciale : U Fium'Orbu Chèvre / Type de lait : Pasteurisé / Matière grasse (en %) : 40

Ghisonaccia Gare
20240 Ghisonaccia Corsica

☎ 04 95 56 13 03

☎ 04 95 57 36 06

✉ decicco@wanadoo.fr

🌐 www.fromages-corses.com

**SARL Fromagerie Ottavi**

Ghisonaccia Gare
20240 Ghisonaccia Corsica

☎ 04 95 56 13 03

☎ 04 95 57 36 06

✉ decicco@wanadoo.fr

🌐 www.fromages-corses.com



Ghisoni

PRODUITS LAITIERS NATIONAL

FROMAGES AU LAIT DE BREBIS

Fromage de brebis à pâte molle et à croûte fleurie

 SARL Fromagerie Baldovini Xavier

Marque commerciale : Tomette Fiore di Muntagna / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Matière grasse (en %) : 29.00 / Poids (en g) : 700

Salastraco - Pietroso

20227 Ghisoni

☎ 04 95 56 63 32

☎ 04 95 56 64 24

✉ baldovini.martine@wanadoo.fr

🌐 www.fiore-di-muntagna.com

**SARL Fromagerie Baldovini Xavier**

Salastraco - Pietroso

20227 Ghisoni

☎ 04 95 56 63 32

☎ 04 95 56 64 24

✉ baldovini.martine@wanadoo.fr

🌐 www.fiore-di-muntagna.com

 SARL Fromagerie Sisti

Marque commerciale : U Tagnone / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Matière grasse (en %) : 53.00 / Poids (en g) : 400

U petrosu

20227 Ghisoni

☎ 04 95 56 38 18

☎ 04 95 56 63 21

✉ sisti.ft@wanadoo.fr

🌐 www.formageriesisti.com



Fromage de brebis à pâte molle et à croûte lavée

 SARL Fromagerie Baldovini Xavier

Marque commerciale : Tomette Fiore di Muntagna / Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) : Cru / Matière grasse (en %) : 29.00 / Poids (en g) : 700

Salastraco - Pietroso

20227 Ghisoni

☎ 04 95 56 63 32

☎ 04 95 56 64 24

✉ baldovini.martine@wanadoo.fr

🌐 www.fiore-di-muntagna.com

**SARL Fromagerie Baldovini Xavier**

Salastraco - Pietroso

20227 Ghisoni

☎ 04 95 56 63 32

☎ 04 95 56 64 24

✉ baldovini.martine@wanadoo.fr

🌐 www.fiore-di-muntagna.com



FROMAGES DE LACTO-SÉRUM

Brocciu AOC

 SARL Fromagerie Sisti

Marque commerciale : U Tagnone / Signe de qualité : AOC / Matière grasse (en %) : 50.00

U petrosu

20227 Ghisoni

☎ 04 95 56 38 18

☎ 04 95 56 63 21

✉ sisti.ft@wanadoo.fr

🌐 www.formageriesisti.com



Linguizetta

Les Vins / CORSE
VINS AOC

PATRIMONIO

Patrimonio AOC 2009 Rosé

 Poli Eric

Clos ALIVU
Lot 20; 30 hl

Domaine de Piana
20230 Linguizetta

☎ 04 95 38 86 38

☎ 04 95 38 94 71

Les Vins / CORSE
VINS DE PAYS

VIN-DE-PAYS-DE-L'ILE-DE-BEAUTÉ

Vin-de-pays-de-l'île-de-beauté 2009
Rouge

 Poli Eric

gioia di vini
Lot 30 ; 31; 40 hl

Domaine de Piana
20230 Linguizetta

☎ 04 95 38 86 38

☎ 04 95 38 94 71

Lumio

Les Vins / CORSE
VINS AOC

VIN-DE-CORSE

Vin-de-corse AOC 2009 Blanc

 Suzzoni Etienne

Domaine Culombu
Lot C3; 90 hl

Clos Culombu

20260 Lumio

☎ 04 95 60 70 68

☎ 04 95 60 63 46

✉ culombu.suzzoni@wanadoo.fr

🌐 http://



Corse
Corse (20)Les Vins / CORSE
VINS AOC

VIN-DE-CORSE CALVI

Vin-de-corse calvi AOC 2008 Rouge

 Suzzoni EtienneClos Culombu / RIBBE ROSSE
Lot C8; 90 hlClos Culombu
20260 Lumio

☎ 04 95 60 70 68

☎ 04 95 60 63 46

✉ culombu.suzzoni@wanadoo.fr

🌐 http://

 Suzzoni EtienneClos Culombu
Lot BOUTEILLES; 150 hlClos Culombu
20260 Lumio

☎ 04 95 60 70 68

☎ 04 95 60 63 46

✉ culombu.suzzoni@wanadoo.fr

🌐 http://



Vin-de-corse calvi AOC 2009 Blanc

 Suzzoni EtienneClos Culombu
Lot C7 / C6 / C5; 270 hlClos Culombu
20260 Lumio

☎ 04 95 60 70 68

☎ 04 95 60 63 46

✉ culombu.suzzoni@wanadoo.fr

🌐 http://



Oletta

Les Vins / CORSE
VINS AOC

MUSCAT-DU-CAP-CORSE

Muscat-du-cap-corse AOC 2009 Blanc

 Novella Pierre MarieDomaine Novella
Doux; Lot F11; 153 hl

☎ 04 95 39 07 41

☎ 04 95 39 07 41



Patrimonio

Les Vins / CORSE
VINS AOC

PATRIMONIO

Patrimonio AOC 2008 Rouge

 SCEA MontemagniDomaine Montemagni
Sec; Lot 63/67/65; 370 hl

☎ 04 95 37 00 80

☎ 04 95 37 17 15

 SCEA MontemagniMenhir
Sec; Lot 63/45A/67/65; 100 hl

☎ 04 95 37 00 80

☎ 04 95 37 17 15



Patrimonio AOC 2009 Rosé

 SCEA MontemagniDomaine Montemagni
Sec; Lot 44B / 23A; 450 hl

☎ 04 95 37 00 80

☎ 04 95 37 17 15



Patrimonio AOC 2009 Blanc

 SCEA MontemagniDomaine Montemagni
Sec; Lot 82A / 44A; 150 hl

☎ 04 95 37 00 80

☎ 04 95 37 17 15



MUSCAT-DU-CAP-CORSE

Muscat-du-cap-corse AOC 2009 Blanc

 SCEA MontemagniROYAL SELECTION
Doux; Lot 16/72/69; 120 hl

☎ 04 95 37 00 80

☎ 04 95 37 17 15

 SCEA MontemagniPRESTIGE
Doux; Lot 72/49/69/35; 80 hl

☎ 04 95 37 00 80

☎ 04 95 37 17 15

Les Vins / CORSE
VINS DE PAYS

VIN-DE-PAYS-DE-L'ILE-DE-BEAUTÉ

Vin-de-pays-de-l'ile-de-beauté 2009 Blanc

 SCEA MontemagniL
Doux; Lot 64/78/42A; 90 hl

☎ 04 95 37 00 80

☎ 04 95 37 17 15



PRODUITS OLÉICOLES

HUILES D'OLIVES AOC

Huile d'olive de Corse - Oliu di Corsica
AOC MAFISI Sandrine

Numéro de la cuve ou du lot : 2

Résidence du Menhir
20253 PATRIMONIO

☎ 06 24 31 62 33

☎ 04 95 37 09 19

✉ sandrine@lativamarina-corsica.com



Ponte Leccia

Les Vins / CORSE
VINS AOC

VIN-DE-CORSE

Vin-de-corse AOC 2008 Rouge

 SCEA Domaine VicoDomaine de Vico LOT 1
Lot BOUTEILLES; 361 hl

☎ 04 95 47 61 35

☎ 04 95 36 50 26

✉ melleray.yves@wanadoo.fr



Vin-de-corse AOC 2009 Rosé

 SCEA Domaine VicoDomaine de Vico LOT 1
Lot GV5 / C27; 313 hl

☎ 04 95 47 61 35

☎ 04 95 36 50 26

✉ melleray.yves@wanadoo.fr



Corse
Corse (20)Les Vins / CORSE
VINS AOC

VIN-DE-CORSE

Vin-de-corse AOC 2009 Blanc

 SCEA Domaine VicoDomaine de Vico LOT 2
Lot GV6 / GV2; 100 hl

☎ 04 95 47 61 35

☎ 04 95 36 50 26

✉ melleray.yves@wanadoo.fr

 SCEA Domaine VicoDomaine de Vico LOT 3
Lot GV12; 25 hl

☎ 04 95 47 61 35

☎ 04 95 36 50 26

✉ melleray.yves@wanadoo.fr

Les Vins / CORSE
VINS DE PAYSVIN-DE-PAYS-DE-L'ILE-DE-
BEAUTÉ

Vin-de-pays-de-l'ile-de-beauté 2009 Blanc

 SCEA Domaine VicoDomaine de Vico MUSCAT
Doux; Lot GV11 / GV10; 70 hl

☎ 04 95 47 61 35

☎ 04 95 36 50 26

✉ melleray.yves@wanadoo.fr



Porticcio

Les Vins / CORSE
VINS AOC

AJACCIO

Ajaccio AOC 2009 Rosé

 Bianchetti JacquesClos Capitoro
Sec; Lot BOUTEILLES; 429 hl

Pisciatella

20166 Porticcio

☎ 04 95 25 19 61

☎ 04 95 25 19 33

✉ info@clos-capitoro.com

🌐 http://www.closcapitoro.com



Ajaccio AOC 2009 Blanc

 Bianchetti JacquesClos Capitoro
Sec; Lot 19A/48/15/E; 214 hl

Pisciatella

20166 Porticcio

☎ 04 95 25 19 61

☎ 04 95 25 19 33

✉ info@clos-capitoro.com

🌐 http://www.closcapitoro.com



Porto Vecchio

Les Vins / CORSE
VINS AOC

VIN-DE-CORSE PORTO-VECCHIO

Vin-de-corse porto-vecchio AOC 2008
Rouge Gueyraud JeanFior di Lecci
Sec; Lot GV 14/ 24; 40 hlCave Fior Di Leccia BP 5 Lecci
20537 Porto-Vecchio

☎ 04 95 71 43 52

☎ 04 95 71 43 52



Saint Florent

Les Vins / CORSE
VINS AOC

PATRIMONIO

Patrimonio AOC 2008 Rouge

 Giacometti ChristianCru des AGRIATES
Sec; Lot 1A; 100 hl

Casta

20217 Saint-Florent

☎ 04 95 37 00 72

☎ 04 95 37 19 49



Patrimonio AOC 2009 Rosé

 EARL Clos TeddiClos Teddi
Lot BOUTEILLES; 400 hl

Casta

20217 Saint-Florent

☎ 06 10 84 11 73

☎ 04 95 37 24 07



Patrimonio AOC 2009 Blanc

 Giacometti ChristianCru des AGRIATES
Sec; Lot 3A; 50 hl

Casta

20217 Saint-Florent

☎ 04 95 37 00 72

☎ 04 95 37 19 49

 EARL Clos TeddiClos Teddi
Lot BOUTEILLES; 100 hl

Casta

20217 Saint-Florent

☎ 06 10 84 11 73

☎ 04 95 37 24 07



Sari d'Orcino

Les Vins / CORSE
VINS AOC

AJACCIO

Ajaccio AOC 2009 Blanc

 Clos d'AlzetoClos d'Alzeto
Lot 12S; 105 hl

☎ 04 95 52 24 67

☎ 04 95 52 27 27

✉ contact@closdalzeto

🌐 www.closdalzeto.com



Sartene

Les Vins / CORSE
VINS AOC

VIN-DE-CORSE SARTÈNE

Vin-de-corse sartène AOC 2008 Rouge

 EARL TERRA CORSA. Domaine
Fiumicicoli.Domaine Fiumicicoli
Boisé; Lot 20; 112 hl

route de Levie

20100 Sartene



☎ 04 95 76 14 08

☎ 04 95 76 24 24

Corse
Corse (20)Les Vins / CORSE
VINS AOC

VIN-DE-CORSE SARTÈNE

Vin-de-corse sartène AOC 2009 Rosé


 EARL TERRA CORSA. Domaine
Fiumicicoli.Domaine Fiumicicoli
Sec; Lot 9B; 90 hlroute de Levie
20100 Sartene 04 95 76 14 08 04 95 76 24 24

Sartène

Les Vins / CORSE
VINS AOC

VIN-DE-CORSE SARTÈNE

Vin-de-corse sartène AOC 2009 Blanc



 SCEA ALTU PRATUCLOS PRATI LECCIA
Lot GV III ; BARRIQUE; 19 hlROUTE DE GRANACE
20100 Sartène 04 95 73 45 77 20oenoogieconseil@orange.fr

Tallone

Les Vins / CORSE
VINS AOC

VIN-DE-CORSE




Vin-de-corse AOC 2009 Blanc

 EARL Clos FornelliClos Fornelli
Lot BOUTEILLES; 60 hlPianiccia ldt Quercete
20270 Tallone 04 95 57 11 74 04 95 57 11 74 josee.vanucci@laposte.net






Vescovato

PRODUITS LAITIERS NATIONAL




FROMAGES AU LAIT DE BREBIS

Fromage de brebis à pâte pressée
(tomme) SARL PierucciMarque commerciale : mini pecurinu /
Type de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) :
Thermisé / Poids (en g) : 600Lieu dit Torra
20215 Vescovato 04 95 36 72 74 04 95 36 66 24 sarlpierucci@wanadoo.fr




SARL Pierucci

Lieu dit Torra
20215 Vescovato 04 95 36 72 74 04 95 36 66 24 sarlpierucci@wanadoo.frFromage de brebis à pâte molle et à
croûte fleurie SARL PierucciMarque commerciale : bel fiuritu / Type
de lait (pasteurisé, cru ou thermisé) :
Thermisé / Poids (en g) : 400Lieu dit Torra
20215 Vescovato 04 95 36 72 74 04 95 36 66 24 sarlpierucci@wanadoo.fr




SARL Pierucci

Lieu dit Torra
20215 Vescovato 04 95 36 72 74 04 95 36 66 24 sarlpierucci@wanadoo.fr

Fromage de brebis frais

 SARL PierucciMarque commerciale : PECURINU / Type de
lait (pasteurisé, cru ou thermisé) :
Pasteurisé / Poids (en g) : 500Lieu dit Torra
20215 Vescovato 04 95 36 72 74 04 95 36 66 24 sarlpierucci@wanadoo.fr

SARL Pierucci

Lieu dit Torra
20215 Vescovato 04 95 36 72 74 04 95 36 66 24 sarlpierucci@wanadoo.fr