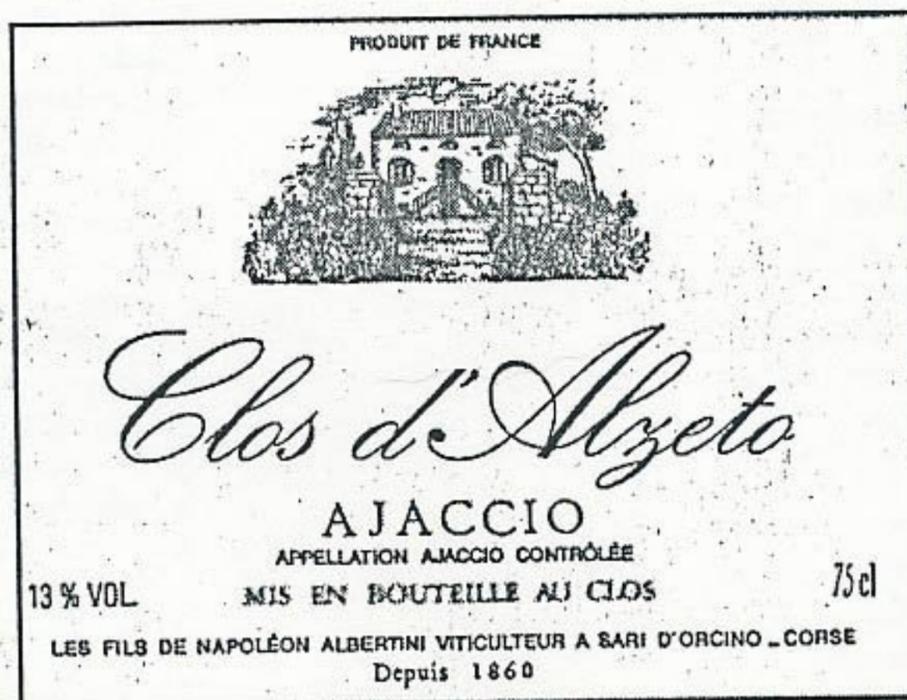


▶ **LE VIN DE TINO ROSSI**



Pour accompagner ce plat (viande rouge puissante, fruits secs corsés), il faut un vin de grand caractère. La vallée du Rhône est riche de ses vins généreux, mais nous sommes allés trouver notre vin du jour à 400 mètres d'altitude sur les hauteurs d'Ajaccio à la conjonction des climats marins et montagneux.

Le vin rouge du "Clos d'Alzeto", prestige 1988, élaboré à partir de 70% de sciacarello, 20% de syrah et 10% de grenache fera merveille avec

les pigeons. Des arômes secondaires bien présents (sous bois, truffe...) sur une belle structure toute en élégance. Les vins du "Clos d'Alzeto" étaient particulièrement appréciés par Tino Rossi qui reçoit chaque année l'hommage de la propriété par une cuvée portant son nom.

Décidément les vins Corses n'ont pas fini de nous étonner.

"Clos d'Alzeto" (20151. Sari-D'orcino. Tél. 95.52.24.67) cuvée prestige 1988. 44 F à la propriété.