LES OFF DE CALISSANNE

I.G.P Vin de Pays de Méditerranée

CHÂTEAU Calissanne — Vin de Provence

DOMAINE CLEF DE ST THOMAS — Châteauneuf du Pape

☞ LA NOUVEAUTÉ DE L'ÉTÉ 2015

Rosé Muscaté, Muscat blanc,
Rouge de Marselan – I.G.P Med.

LA CIBLE

VIN DE PLAISIR & DÉCOUVERTE CÉPAGES

- **Blanc et rosé** : sucre à la limite de la perception, procurant une rondeur et douceur convenant à tout public (très gouteux) et l'amateur sera aussi ravi par la TYPICITE de ces cépages.
- **Le rouge** est typé Marselan, cépage original et peu rependu qui attire l'attention des amateurs.

IGP SOUS CAPSULE À VIS

- PROPRIÉTAIRE-RÉCOLTANT -

*À chaque Festival ses Off, Calissanne s'encanaille et propose en parallèle de sa gamme traditionnelle **des vins de cépages** hors appellation plus fun, plus grand public, plus OFF !*
Mais au combien pointus en sélection ...

TERROIR, sur le domaine du château Calissanne

- Muscat d'Alexandrie et Grenache, parcelle du « Cyprès bleu » : sols argileux-calcaire profonds, plein sud avec des maturités précoces, double guyot avec palissage procurant une grande surface foliaire (maturité, aération idéale), vigne de 10 ans d'âge et vendanges mécaniques.
  ☛ Début des vendanges à Calissanne, mi-Août.

- Marselan, parcelle du « Château »: sol mixte d'argile et de sable, plein sud, maturité très tardive, double guyot, vigne de 20 ans d'âge, vendanges mécaniques.C'est un métisse de Grenache noir et de Cabernet Sauvignon.
  ☛ clôture les vendanges mi-Septembre.

VINIFICATION

- Blanc et rosé : refroidissement de la vendange pour des macérations pelliculaires à froid de 4 heures sur les Grenaches, pressurage, débourbage et vinification à température contrôlée à 14°C. Moins de 6 gr de sucre sur le rosé et mois de 10 gr sur le blanc.
- Rouge : refroidissement de la vendange pour des macérations pelliculaires à froid, foulage, fermentation et remontages modérés durant 20 jours, puis élevage traditionnel en cuve.

S.A.S Jasso de Calissanne, départementale 10, 13680 Lançon-Provence
www.calissanne.fr commercial@chateau-calissanne.fr +33(0)490 426 303

Les Off de Calissanne Muscat Sec

IGP vin de pays de Méditerranée Blanc

Degrés : 12.5%% vol.

Service : Servir frais entre 7 et 10°C, à consommer dans sa jeunesse

Cépages : Muscat Petit Grain 50%, Muscat d'Alexandrie 50%

Terroir : Issus de la parcelle du « Cyprès bleu » sur des sols argileux-calcaire profonds, ces vignes ont une exposition plein sud avec des maturités précoces. Elles sont conduites en double guyot avec un palissage procurant une grande surface foliaire (maturité)

Dégustation

Premier contact très appétissant aussi bien en nez qu'en bouche avec ses notes de pêche, d'abricot et de fleurs blanches ! rond et suave en bouche, sa persistance aromatique acidulée est très agréable et appelle … une autre gorgée.
« Mise en bouche » Idéale pour vos meilleurs moments : apéritif, pique-nique, grillades. Essayez le donc sur une plancha de poisson !
Et pour les amateurs, un plat local, revisité et parfait pour l'été "Les sardines au citron comme à Marseille"

Vinification

Refroidissement de la vendange pour des macérations pelliculaires, pressurage, débourbage et vinification à température contrôlée à 14°C. Moins de 9 gr de sucre résiduel.