

# Raisins français d'appellation

## AOP Chasselas de Moissac et AOP Muscat du Ventoux



Segmentation TerreAzur : Sélection\*

\*selon les régions

### AOP Muscat du Ventoux

#### Chiffres clés

- 262 producteurs cultivent 400 hectares sur 56 communes
- Production de 2 000 à 2 500 tonnes

#### Terroir

- Le raisin noir A.O.C. Muscat du Ventoux est cultivé dans la micro région située entre le Mont-Ventoux et Avignon. Ce riche terroir se distingue par des coteaux d'altitude supérieure à 200 mètres profitant d'un ensoleillement exceptionnel.
- Il s'épanouit sur des sol de roches sédimentaires calcaires et argilo-calcaires et bénéficie d'un climat ensoleillé avec l'apport du Mistral pour son effet assainissant.



#### Savoir-faire

- Seules les vignes de plus de 3 ans sont autorisées dans l'AOP
- Le tri est fait directement à la cueillette
- Les grappes sont ensuite ciselées (Les mauvais grains sont enlevés avec des ciseaux à ciseler).

#### Caractéristiques

- Les grappe doivent être lâche, bien formées et homogènes. Le poids minimum est de 250 grammes.
- Coloration bleutée sans grains rouges. Les grappes doivent être recouvertes de leur fleur ou pruine (léger dépôt blanchâtre recouvrant le grain). Brix > 18°
- L'identification du producteur A.O.C. Muscat du Ventoux est obligatoire. Cette signature est gage de l'engagement de chaque producteur.

### AOP Chasselas de Moissac

#### Chiffres clés

- 254 producteurs cultivent 491 hectares sur 76 communes
- Production de 2 500 à 3 500 tonnes

#### Terroir

- La zone s'étend au sud du département du Lot au nord du Tarn et Garonne, le Chasselas de Moissac est cultivé en pente douce sur les coteaux exposés Sud/Sud-Ouest, il profite pleinement du soleil.
- Il s'épanouit sur des sols silicoargileux, sableux et bien drainés et les sols argilo-sableux décalcifiés.
- Le climat est favorable avec une faible amplitude des variations thermiques, une pluviosité moins abondante et une longue période de beau temps en automne.



#### Savoir-faire

- Les grappes sont cueillies une à une afin de leur laisser le temps de prendre la teinte dorée caractéristique du Chasselas de Moissac AOP.
- Chacune d'elles fait ensuite l'objet d'un ciselage à la main, véritable travail d'orfèvre. A l'aide de ciseaux spécifiques très pointus, les ciseleuses enlèvent les grains indésirables.

#### Caractéristiques

- Grappe souple et homogène (minimum 100g), grain sphérique à la peau fine et à la coloration dorée.
- Un jus à l'arôme mielleux qui éclate en bouche à la dégustation (Brix > 17°)



**Saisonnalité :** de fin août à mi-octobre

**Conditionnements :** Colis vrac et barquettes pour protéger et sublimer les grappes.

