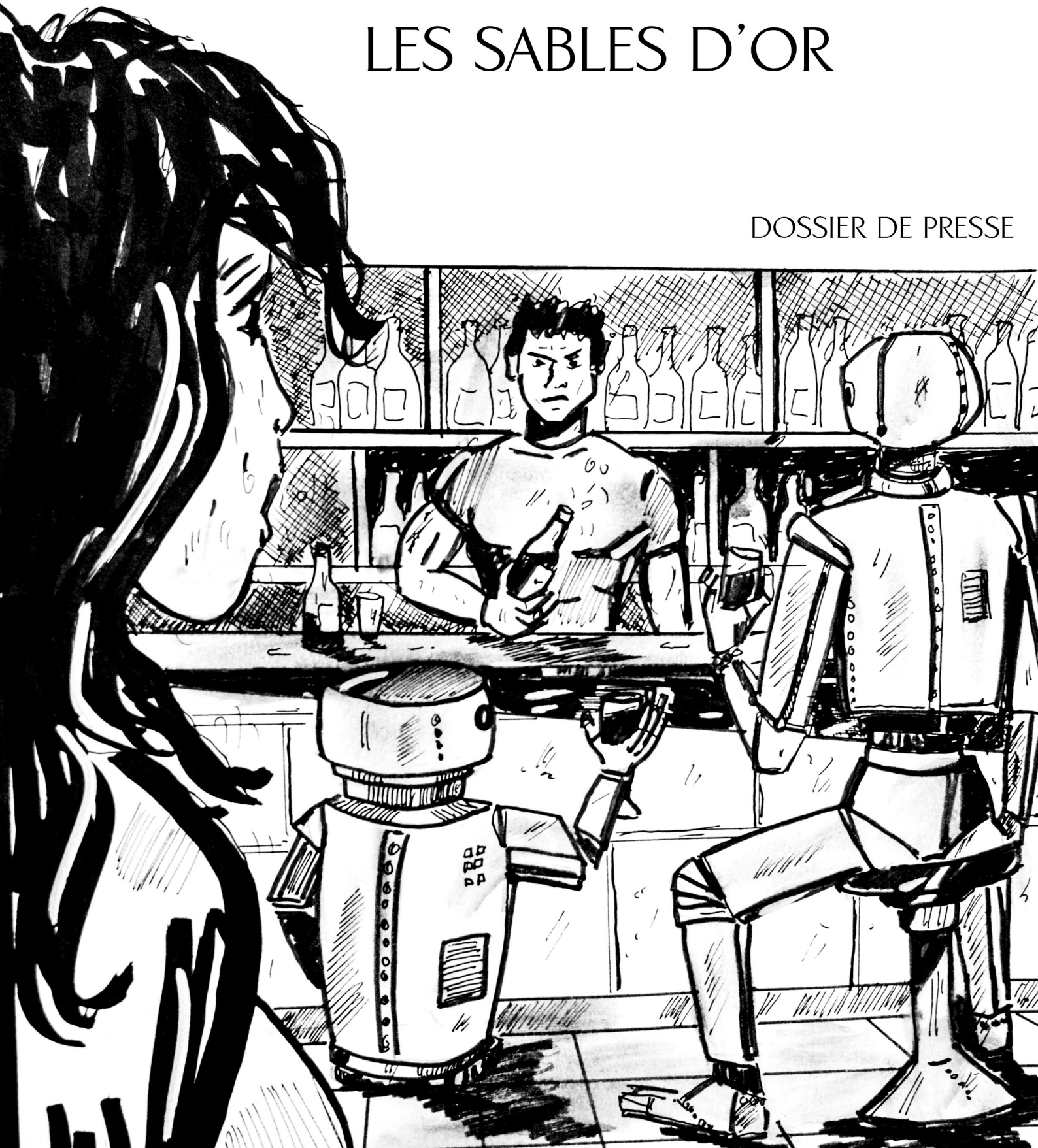


CASANOVA STORY

LES SABLES D'OR

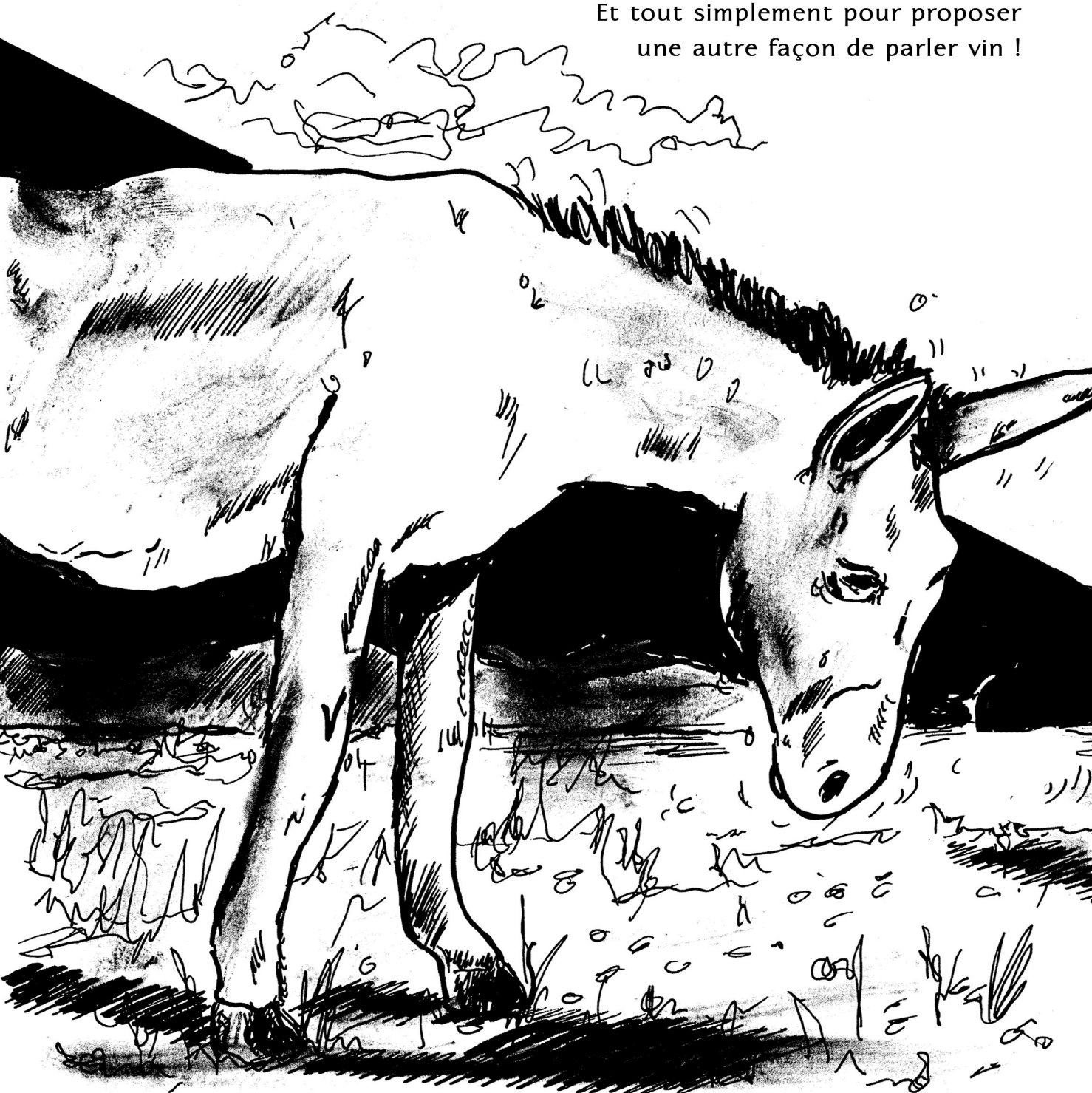
DOSSIER DE PRESSE



ÉDITO

A partir du Vendredi 8 Septembre 2017, la marque Casanova crée l'événement avec #CasanovaStory. Elle célèbre leur nouvelle gamme "Costa d'Oru di Casanova", les nouveaux vins de la cave coopérative d'Aghione. Casanova propose "les sables d'or", une expérience social média inédite dans l'univers des vins, en référence aux sols sablonneux sur lesquels s'épanouissent les cépages d'Aghione.

Et tout simplement pour proposer
une autre façon de parler vin !



SOMMAIRE

#CASANOVASTORY	4
SYNOPSIS	5
L'ARTISTE MARC MORI	6
CASANOVA VINS CORSES D'EXCEPTION	7
LES VIGNERONS D'AGHIONE	8
COSTA D'ORU DI CASANOVA	9
DISPOSITIF #CASANOVASTORY	10
CONTACT MEDIA	11



#CASANOVA STORY

#CasanovaStory est une expérience social media inédite dans l'univers du vin. Souhaitant mettre en valeur l'intemporalité des vins Casanova, elle célèbre le terroir Corse et le travail de la vigne des Vignerons d'Aghione à travers le temps.

#CasanovaStory est une mini histoire, imaginée façon bande-dessinée et co-écrite par l'artiste insulaire Marco Mori dont le style graphique est un opportun mélange entre le pulp et le comic book.



SYNOPSIS

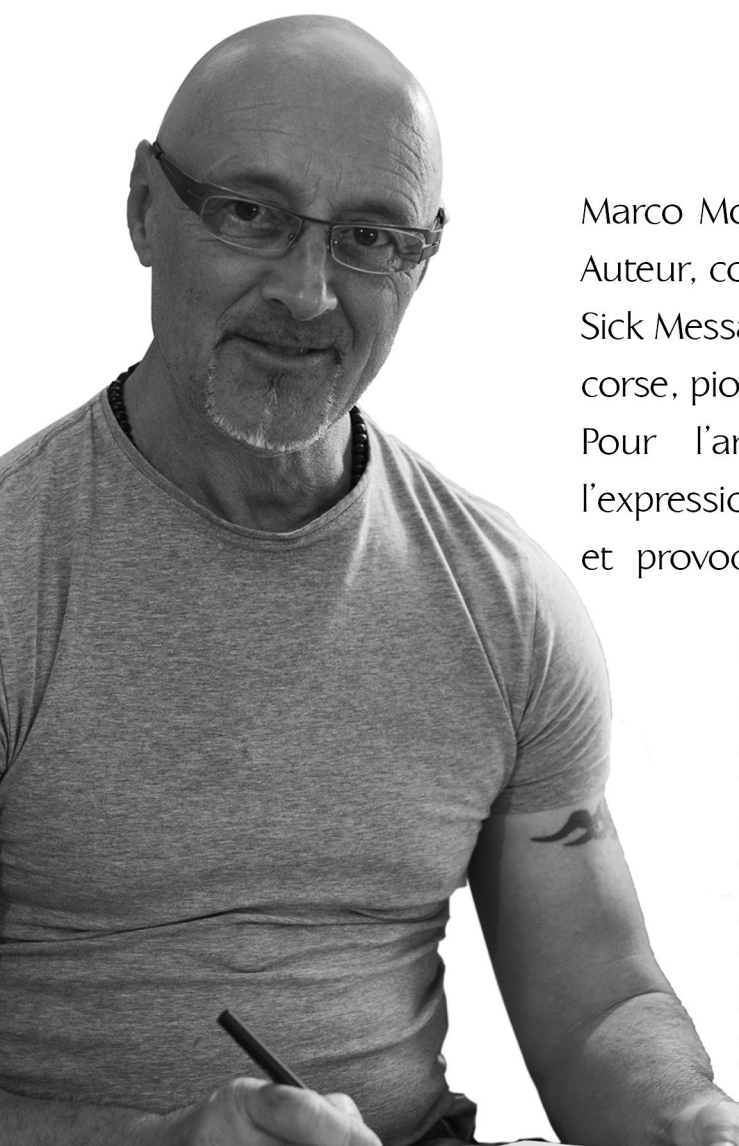
L'histoire se déroule dans un univers dystopique où tradition et technologies rétro-futuristes se confondent. On ne sait pas réellement à quel endroit du globe les personnages évoluent, même si on reconnaît aisément la forme si atypique de l'île de beauté ainsi que sa faune et sa flore au moment où les deux personnages principaux s'échouent. En effet, nous suivons un homme et une femme aventuriers dont l'avion se crashe sur une île pour une raison inconnue. Les rencontres improbables qu'ils feront, leur dévoileront progressivement les secrets et richesses de cette terre au terroir unique.



L'ARTISTE MARC MORI

Marco Mori est un artiste aux multiples facettes. Auteur, compositeur, et interprète pour le groupe Sick Message System, Marco est un enfant du rock corse, pionner du genre au début des années 80. Pour l'artiste, l'écriture et le dessin sont l'expression viscérale de sa désinvolture torturée et provocante qui façonnent sa personnalité.


Outre les 4 albums musicaux à son actif (dont le dernier en date 'Camisole' sorti à l'automne 2016), Il a réalisé plusieurs couvertures de livres et participé à l'illustration de fanzines. Il est également à l'origine des illustrations du clip 'Le Diable M'emporte' de SMS réalisé en février 2016. En 2017, Marco Mori a mis sa créativité au service de l'expérience #CasanovaStory.



CASANOVA

VINS CORSES D'EXCEPTION

Casanova est une marque alliant terroir corse et innovation. Imaginée par la cave coopérative d'Aghione, elle représente l'alliance entre le travail des vignerons d'Aghione - à travers des vins élaborés à partir des cépages emblématiques insulaires (Nielluccu, Sciaccarellu, Vermentinu) - et celui de l'équipe oenologique réalisant des assemblages pour offrir aux consommateurs des vins modernes et surprenants.

- 
- 2006 **1ère Création** : Le muscat pétillant Isula D'Amore
Précurseur des muscats pétillants corses, le Muscatu Frizzante Casanova est élaboré à partir de muscat d'Alexandrie en suivant la méthode de vinification ancestrale, ce qui confère une bulle entièrement naturelle d'une grande finesse.
- 2007 **Le succès sensationnel ROSÉ GRIS: Le Tendance Casanova**
Icône de la gamme, Tendance Casanova est le premier ROSÉ GRIS de Corse. C'est un vin moderne avec son bouchon en verre MINOLOK, frais et aromatique, bénéficiant de l'appellation AOP Vin de Corse. Considéré comme le must des beach party (et incontournable lors de festivals tels que Calvi On The Rock), il est élaboré avec exclusivement un pur cépage Corse idéal pour le rosé: le sciaccarellu.
- 2015 **La poursuite de l'innovation: Le Blanc de Noirs**
« Blanc de Noirs » signifie que le vin, blanc d'apparence, a en réalité été élaboré à partir de cépage rouge: le niellucciu. La vinification est entièrement re-visitée de manière anti-conformiste pour obtenir un produit unique. Les techniques de vinification sont simultanément modernes et innovantes, et restent un secret de chai bien gardé...
- 2016 **À la découverte des cépages Corses: Double Plaisir**
Double plaisir Casanova est un Bag in Box de découverte des grands cépages Corses avec deux poches de dégustation réunies dans un seul BIB : Un vin gris 100% Sciaccarellu pour la fraîcheur et la légèreté et un vin rosé 100% Niellucciu pour la puissance et le côté épicé.
- 2017 **L'expression du terroir: Costa d'Oru di Casanova**
Cette nouvelle gamme est l'expression d'une volonté commune aux Vignerons d'Aghione: proposer des vins élaborés exclusivement à partir de cépages emblématiques et représentatifs des vins Corses et s'épanouissant sur des terroirs sablonneux entre mer et montagne.

LES VIGNERONS D'AGHIONE

La Cave Coopérative d'Aghione regroupe 12 familles de Vignerons installées dans la région depuis plusieurs générations. Depuis l'origine de la cave, les Vignerons d'Aghione ont pour socle commun la passion de la vigne. Ils s'appuient sur le savoir-faire et la maîtrise des différents terroirs transmis de génération en génération pour créer des vins aux expressions uniques. Entre mer et montagne, nichés au coeur d'une forêt d'Eucalyptus et aux plages de sable blanc, les 850 hectares de vignes sont répartis sur 3 terroirs, directement autour du chai de vinification:

Terroir d'Aghione: Situé à proximité du bord de mer, c'est un vignoble de plaine aux sols sablonneux et composé d'alluvions.

Terroir d'Alzitone: Plus élevé en altitude, c'est un vignoble de plateaux aux sols argileux situé aux abords d'une forêt d'eucalyptus.

Terroir Leptinique: Ce vignoble de 15 hectares est composé de roches métamorphiques de contreforts montagneux.

La vigne bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel et d'un climat tempéré par la proximité de la mer et de la barrière montagneuse. Ce terroir permet aux cépages emblématiques de la Corse de s'exprimer pleinement, et aux cépages traditionnels de se distinguer en offrant des expressions uniques et originales.



COSTA D'ORU DI CASANOVA

Les vendanges sont réalisées uniquement de nuit pour préserver les raisins au maximum de l'oxydation. Avant pressurage pneumatique, une macération pelliculaire à froid est réalisée pour extraire le maximum des raisins. Les jus sont ensuite débourbés par sédimentation naturelle à froid, suivie d'une fermentation à basse température et élevage de basse fermentation.



Blanc

Cépage: Vermentinu

Dégustation: Il présente une jolie robe jaune dorée avec de subtiles reflets verts. Le premier nez est dominé par des arômes de fleurs blanches, suivis par des senteurs d'agrumes typiques du cépage, qui laissent place à une bouche pleine, vive, fraîche avec une persistance aromatique en finale.



Rouge

Cépage: Niellucciu et Syrah

Dégustation: Il présente une robe rouge grenat, un nez qui révèle des arômes de prune, de myrte. La bouche est gourmande, bien équilibrée. Les arômes de vendanges fraîches donnent naissance à un palais chamu de longue persistance accompagné de tanins très doux.



Rosé

Cépage: Niellucciu et Sciacarellu

Dégustation: Il présente une robe brillante saumonée aux reflets violines. Il séduit par la richesse de ses arômes subtils de petits fruits rouges. Le palais confirme ce bien être croquant et charmeur entre la fraîcheur et l'attaque, relayée par une belle structure qui confère à ce vin rosé un bon moment de partage et de convivialité.

DISPOSITIF #CASANOVA STORY

Casanova Story étant initialement un événement social média, les plateformes principales de diffusion seront Facebook et Instagram à travers des publications classiques et animées.

En effet, le but est de dévoiler l'histoire de façon épisodique. Une vignette et/ou une animation par jour sera postée sur Instagram. Des vignettes animées seront dévoilées sur Facebook au rythme de 3 publications hebdomadaires.

Le site vins-Casanova.com disposera d'un onglet exclusivement réservé à l'opération #CasanovaStory



CONTACT MEDIA

CONTACT PRESSE

STEPHANIE PLUBEL
MAD MONKEYS CONSULTING
SOCIAL MEDIA MANAGER POUR CASANOVA ET LES VIGNERONS D'AGHIONE
06 23 07 34 20 | 04 95 36 61 77
STEPHANIE.PLUBEL@MAD-MONKEYS.FR

CONTACT COMMERCIAL

ANAI'S BONNET
04 95 56 50 72
CONTACT@VINS-CASANOVA.COM



VINS-CASANOVA.COM



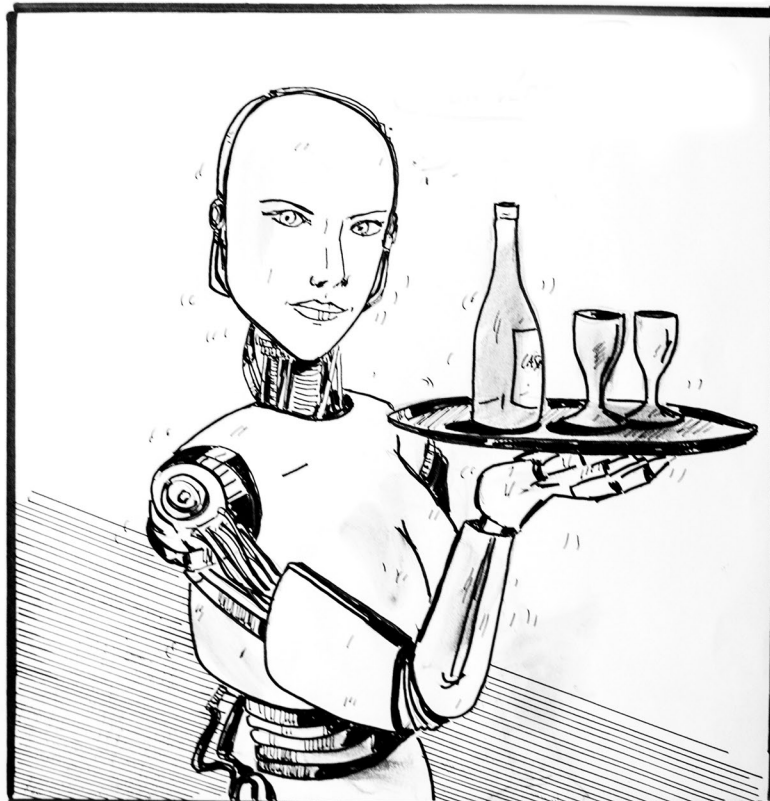
@CASANOVAAGHIONE



VINS.CASANOVA



@VINS.CASANOVA



CASANOVA