



LE CANON DU MARÉCHAL ROUGE 2023 IGP CÔTES CATALANES

En 1927, la Maison Cazes acquiert le Mas Joffre à Rivesaltes, l'ancienne propriété du Maréchal Joffre. "Le Canon du Maréchal" est une gamme de vins issus de ces vignes, en hommage à ce héros catalan. Des vins certifiés agriculture biologique et biodynamique, fruités, souples et croustillants, qui accompagnent avec élégance et facilité tout un repas.



CÉPAGE(S)

Syrah / Grenache

VIGNOBLE

Le vignoble couvre une superficie de 220 hectares avec une diversification inspirée par notre soif de comprendre et d'essayer de nouvelles choses, mais aussi par les nombreux terroirs qui existent dans la région. Ces terroirs sont idéalement situés au carrefour des terrasses de l'Agly, à cheval sur les villages de Rivesaltes et de Salses-le-Château.

TYPE DE SOL

Argilo-Calcaire

VINIFICATION

Macération pré-fermentaire pour une partie de la cuvée et macération traditionnelle de 1 à 2 semaines à 23/25°C, accompagnée par des remontages légers. Après pressurage, la fin des fermentations se déroule à 20°C.

ÉLEVAGE

Mise en bouteille dans les 6 mois suivant la récolte et conservation en cave climatisée.

DÉGUSTATION

Avec sa robe rubis, le Canon du Maréchal rouge se caractérise par ses arômes de cassis et de garrigue avec une fin sur l'eucalyptus et la framboise sauvage. La bouche est souple et gouleyante. C'est un vin soyeux et sur la fraîcheur.

ACCORDS

Ce vin accompagnera à la perfection vos grillades, planches de charcuteries ou légèrement rafraîchi avec des tapas. Il peut aussi compléter de poisson à chair rouge snacké.

LABELS ET CERTIFICATIONS

Bio et Biodynamie

CONSEILS DE SERVICE

A servir à 14°C pour conserver toute la fraîcheur des arômes.

POTENTIEL DE GARDE

2 à 4 ans



Allergènes : contient des sulfites

[@MaisonCazes](#) [f/MaisonCazes](#) [@Maison.Cazes](#)

4, rue Francisco Ferrer, 66602 Rivesaltes - cazes-rivesaltes.com/