



LE CANON DU MARÉCHAL ROSÉ 2023 IGP CÔTES CATALANES

Issus des vignes ayant appartenu au célèbre Maréchal Joffre, enfant du pays catalan et héros de guerre, les incontournables "Le Canon du Maréchal", déclinés en rouge, rosé et blanc, sont des vins fruités, souples et croustillants, qui accompagnent avec élégance et facilité tout un repas. Vins issus de raisins de l'agriculture biologique et biodynamique.



CÉPAGE(S)

Syrah, Mourvèdre.

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

Vendange mécanique la nuit pour bénéficier des températures plus basses et préserver les arômes des raisins. Macération pelliculaire de 8 heures à basse température. Pressurage direct, débordage et fermentation à 18°C.

ÉLEVAGE

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

DÉGUSTATION

Une robe rose pâle avec des reflets framboise. Arômes de fruits rouges frais (fraise, framboise et cerise), et de bonbons anglais. Bouche ronde et gourmande accompagnée par une belle acidité.

ACCORDS

Apéritif, charcuteries, légumes confits, grillades, cuisine méditerranéenne.

LABELS ET CERTIFICATIONS

Bio et Biodynamie.

CONSEILS DE SERVICE

A servir à 12°C



Allergènes : contient des sulfites

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

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