



# LE CANON DU MARÉCHAL

## NOUVEAU MILLÉSIME ET NOUVEL UNIFORME

Les cuvées emblématiques du domaine Cazes, Le Canon du Maréchal revêtent cette année un nouvel uniforme entre tradition et modernité.

Véritable fer de lance du Domaine Cazes, La cuvée Canon du Maréchal se décline aujourd'hui en rouge, rosé et blanc. Ces vins en IGP Côtes Catalanes et certifiés bio et biodynamie se parent d'une nouvelle étiquette dès le millésime 2018.

Le Canon du Maréchal doit son nom au Maréchal Joffre, enfant du cru, dont la statue trône sur les allées qui portent son nom dans la petite ville de Rivesaltes ou encore sur le Champs de Mars à Paris. Mais aussi au canon, subtile jeu de mot entre la pièce d'artillerie et le petit verre de vin, le vin gourmand qu'on aime partager autour d'une bonne table. Un nom de cuvée apparu comme une évidence à la famille Cazes lorsqu'ils ont repris la propriété du Maréchal en 1925 ; car si nous connaissons bien le Maréchal Joffre comme vainqueur de la Marne, nous connaissons moins son amour de la vigne.

C'est sur ce Maréchal vigneron que le Domaine Cazes a choisi de mettre l'accent. Il trône désormais fièrement sur l'étiquette accompagné de sa récolte et de son canon lui servant poétiquement de Dynamiseur, outils majeur utilisé en agriculture biodynamique. Chaque élément de cette étiquette a été retravaillé afin de mettre en avant tant les deux cépages qui composent ces cuvées (Syrah-Grenache en rouge, Muscat-Viognier en blanc et Syrah-Mourvèdre en rosé) tant la biodynamie et l'engagement du Domaine Cazes dans ce mode de culture depuis plus de 20 ans.

### *Le Canon du Maréchal 2018*

**Terroir :** Argilo-calcaire, débris schisteux et de galets siliceux.

**Temps de garde :** 2-3 ans.

**Certifiés BIO et BIODYNAMIE.**

**Prix Ttc départ cave :** 7.90€

**Distribution :** boutique des vins Cazes, Cavistes, CHR, magasins Bio

75cl, Magnum et BIB 3 et 5L





Cépages : Syrah, Grenache Noir



**Vinification** : Macération courte de 5 jours. Après pressurage, la fin des fermentations se déroule à 20°C.

**Dégustation** : Bouche agréablement fruitée (cassis, mûre, fraise) avec de légères notes d'épices douces. Vin rond et gourmand.

**Accord Met & Vin** : La souplesse de ce vin lui permet d'accompagner tout un repas.



Cépages : Syrah, Mourvèdre



**Vinification** : Vendange la nuit pour préserver les arômes des raisins. Pressurage direct, débourbage et fermentation alcoolique à 18°C.

**Dégustation** : Arômes de fruits rouges frais (fraise, framboise, cerise) et de rose. Bouche ronde et gourmande accompagnée par une belle acidité.

**Accord Met & Vin** : Apéritif, charcuteries, légumes confits, grillades.



Cépages : Muscat d'Alexandrie,  
Muscat à Petits Grains, Viognier



**Vinification** : Vendange la nuit pour préserver les arômes des raisins. Pressurage direct, débourbage et fermentation alcoolique à 16°C.

**Dégustation** : Nez aromatique, un bouquet de fleurs blanches et des notes de pamplemousse. En bouche, ce vin sec présente un bel équilibre allié à une agréable fraîcheur.

**Accord Met & Vin** : Apéritif, asperges, salades aux agrumes, poissons et fruits de mer.

## A PROPOS DU DOMAINE CAZES

Artisan-vigneron depuis 1895, le domaine de 220 hectares est conduit entièrement en biodynamie depuis plus de 20 ans et certifié Biodyvin depuis 1997. Pionnière en la matière et considérée comme une locomotive dans le paysage viticole français. Le Domaine Cazes fonde son travail sur une harmonie totale entre les cépages, le climat, la faune et la flore, la terre et les hommes qui la travaillent.

Référence historique grâce à ses vins doux naturels élevés au fil du temps dans ses caves centenaires, et présent sur les plus grandes tables étoilées du monde. La Maison Cazes produit aussi de grands vins sur plusieurs terroirs d'exception du Roussillon, que ce soit à Maury, Latour de France, ou sur le fameux domaine Les Clos de Paulilles, superbe propriété de 90 hectares sur les appellations Collioure et Banyuls.

### MAISON CAZES

4 RUE FRANCISCO FERRER - BP 61 - 66602 RIVESALTES

TÉL. : 04 68 64 08 26 - FAX : 04 68 64 69 79

[WWW.CAZES-RIVESALTES.COM](http://WWW.CAZES-RIVESALTES.COM)

RELATIONS PRESSE : EMELINE PICARD

TÉL. : 04 68 51 70 32 - FAX : 04 68 64 69 79

[EMELINE.PICARD@CAZES.COM](mailto:EMELINE.PICARD@CAZES.COM)