



LE CANON DU MARÉCHAL ROUGE 2022 IGP CÔTES CATALANES

Les incontournables "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 50% / Grenache 50 %

TYPE DE SOL

Argilo-Calcaire

VINIFICATION

Macération pré-fermentaire pour une partie de la cuvée et macération traditionnelle de une 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

Par sa robe rubis, le Canon du Maréchal rouge se caractérise par ses arômes de fruits rouges (cassis, Framboise et cerise sauvage) avec de légères notes épicées. C'est un vin rond et gourmand.

ACCORDS

La souplesse de ce vin lui permet d'accompagner tout un repas, poissons, viandes blanches ou rouges.

MÉDAILLES

OR – Challenge Millésime BIO 2023

LABELS ET CERTIFICATIONS

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

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