



LE CANON DU MARÉCHAL BLANC 2022 IGP CÔTES CATALANES 75CL

Issus des vignes ayant appartenu au célèbre Maréchal Joffre, enfant du pays catalan et héros de guerre, 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 - Certification Ecocert



CÉPAGE(S)

50% Viognier / 25% Muscat d'Alexandrie / 25% Muscat à Petits Grains

VIGNOBLE

Aujourd'hui, le vignoble couvre une superficie de 220 hectares qui chaque année donne naissance à 13 vins différents.

TYPE DE SOL

Terroir sablo-limoneux et argilo-calcaire

VINIFICATION

Vendange mécanique la nuit pour bénéficier des températures plus basses et préserver les arômes des raisins. Pressurage direct, débouillage et fermentation alcoolique à 16°C.

ÉLEVAGE

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

DÉGUSTATION

Nez très 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. La finale dévoile des notes de poire et de pêche blanche.

ACCORDS

Apéritif, asperges, salades aux agrumes, poissons et fruits de mer en sauce.

MÉDAILLES

OR – Concours des Grands vins de Mâcon 2023

LABELS ET CERTIFICATIONS

Bio et Biodynamie

CONSEILS DE SERVICE

A servir à 12°C

POTENTIEL DE GARDE

1 à 2 ans



Allergènes : contient des sulfites

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

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