



DOMAINE CAZES "CANON DU MARÉCHAL" ROUGE - 2022 Côtes Catalanes

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.



VIN BIO FR-BIO-01
Agriculture France



Cépages :

Syrah 50% / Grenache 50 %

Terroir :

Argilo-calcaire
Age des vignes : 30 years

Vinification :

Agriculture Bio & Biodynamique. 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.

Degré d'alcool : 12,5 % Alc/Vol.

Elevage :

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

Dégustation :

A servir à 16°C pour conserver toute la fraîcheur des arômes.

2-3 ans

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 Mets & Vins :

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

Allergènes : contient des sulfites

 [@MaisonCazes](https://twitter.com/MaisonCazes)  [/MaisonCazes](https://facebook.com/MaisonCazes)  [@Maison.Cazes](https://instagram.com/Maison.Cazes)

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