

# DOMAINE CAZES

Canon du maréchal, 2020



 Rachetez une bouteille sur [myvitibox.com](https://myvitibox.com)

## AVIS DE PHILIPPE DEFLEUR

Ancien sommelier du Palais de l'Élysée



Je suis heureux de vous présenter le Canon du Maréchal 2020, une pépite en biodynamie. Au nez, un bouquet de fleurs blanches prend place dans votre verre, suivi par des arômes de reine-claude et de pêche de vigne. En bouche, on retrouve la même gourmandise ! L'attaque est nette et l'acidité est bien présente, ce qui donne un bel équilibre entre gourmandise et fraîcheur.

## TERROIR

Le Canon du Maréchal est élaboré sur un terroir composé de sols très riches. On retrouve entre autres, la présence de galets siliceux. Ces galets reflètent le soleil directement sur les raisins, ce qui les aide à mûrir. En revanche, la nuit, les galets se refroidissent ce qui permet au raisin de redescendre en température et de leur procurer une belle acidité.

## CÉPAGES

La famille des muscats est une famille de cépage très ancienne. Elle est probablement originaire d'Asie mineur. Le muscat à petits grains est un cépage qui est cultivé depuis l'antiquité et que l'on retrouve dans le

monde entier. Le muscat d'Alexandrie est, quant à lui, un peu plus jeune. Selon les spécialistes il serait issu du croisement entre le muscat à petits grains et un cépage grec nommé l'heptakilo.



35% MUSCAT D'ALEXANDRIE  
35% MUSCAT À PETITS GRAINS  
30% VIOGNIER

## MILLÉSIME

On retiendra ce millésime 2020 dans le Roussillon ! En effet, les volumes sont historiquement faibles mais très qualitatifs. Les raisins ont été peu nombreux sur les pieds, ce qui permet à la vigne d'offrir aux grains plus de nutriment et donc plus d'arômes.

## UN VIN, UN DOMAINE



Le domaine Cazes est une référence dans le microcosme roussillonnais. Ce domaine est implanté depuis 1895 dans la région, et ne cesse d'étonner avec des vins d'une grande qualité. Il est important de mentionner que le domaine Cazes travaille en culture biodynamique depuis 1997 et produit ses vins dans un grand respect de la nature et des vignes.



**TEMPÉRATURE :**  
entre 7°C et 9°C



**CARAFAGE :**  
ouvrir juste  
avant de servir



**GARDE :**  
à consommer dès maintenant  
et jusque fin 2023

### Etape 1 : VISUEL

**LIMPIDITÉ:**

limpide  trouble  voilée

**COULEUR:**



**INTENSITÉ COLORANTE:**

claire  soutenue  profonde

**BRILLANCE:**

terne  lumineuse  éclatante

**CAPILLARITÉ (LARMES):**

fluide  coulante  épaisse

### Etape 2 : OLFACTIF

**IMPRESSION :**

douteuse  plaisante

**INTENSITÉ AROMATIQUE :**

fermée  discrète  
 ouverte  puissante

**FAMILLE AROMATIQUE :**

Fruits blancs, floral

**ARÔMES :**



reine-claude



pêche de vigne



acacia

### Etape 3 : GUSTATIF

**ATTAQUE :**  faible  nette  intense

**SUCRE :**  sec  tendre  suave  moelleux  pâteux

**ACIDITÉ :**  molle  tendre  fraîche  vive  nerveuse

**ALCOOL :**  maigre  léger  riche  corsé  alcooléux

**SALÉ :**  absent  iodé

**GAZ CARBONIQUE :**  absent  perlant  pétillant  effervescent

**TEXTURE :**  coulante  fluide  douce  soyeuse  onctueuse

**LONGUEUR AROMATIQUE :**  absente  courte  développée  longue  persistante

**DOMINANTE FINALE :**  sucre  acidité  gras/alcool



### ACCORDS METS ET VINS

- Carpaccio de bar au citron vert
- Poulet en papillote et légumes poêlés
- Comté
- Tarte aux pommes et pêches de vigne

