

MASSAYA

25,35\$

* Prix de détail suggéré

Terrasses de Baalbeck Vallée de Bekaa 2021

	Code produit	904102
	Prix licencié	23.27\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité Continu
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Liban
	Désignation réglementée	Sans objet
	Région	Vallée de la Békaa
	Cépage(s)	Grenache 40 %
	Cépage(s)	Cinsault 30 %
	Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 15 %
	Cépage(s)	Mourvèdre 15 %
	Couleur	Rouge
	Taux de sucre	1,9
	Fermeture	Liège

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Massaya signifie crépuscule en arabe. À Tanaïl, quand le soleil se couche, le ciel vire au violet. Le vignoble est à 1000 mètres d'altitude et jouit d'un climat idéal. On n'y connaît pas le gel ni les maladies de la vigne.

Le vin est une coproduction franco-libanaise depuis 1992. Sont associés Dominique Hébrard, propriétaire de Bellefont-Belcier, Daniel et Frédéric Brunier du Vieux Télégraphe, Sami et Ramzi Ghosn de Tanaïl.

NOTES DE DÉGUSTATION

Belle couleur rubis, moyennement profonde. Nez frais de garrigue avec une pointe de jujube, de la finesse et de l'élégance dès la mise en bouche. Une montée en puissance régulière avec des tanins présents qui attestent de la capacité d'élevage de ce vin.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Vinification réalisée dans les chais de Tanaïl. Vendange manuelle en cageots, avec tri sur table. Égrappage intégral, vinification durant 20 à 30 jours en cuves chêne tronconiques sous températures contrôlées. 20 à 22 mois en cuves de chêne. Mise en bouteilles sans filtration à 2 ans.

