

MASSAYA

20,10\$

* Prix de détail suggéré

Blanc Vallée de la Bekaa 2021



	Code produit	13925002
	Prix licencié	17.47\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Vin tranquille
	Pays	Liban
	Désignation réglementée	Sans objet
	Région	Vallée de la Bekaa
	Cépage(s)	Chardonnay 20 %
	Cépage(s)	Clairette 20 %
	Cépage(s)	Rolle 20 %
	Cépage(s)	Sauvignon Blanc 20 %
	Couleur	Blanc
	Sucre	Sec
	Taux de sucre	1,3
	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

Un vin sur la fraîcheur et le fruit. Sa touche orientale lui est apportée par le cépage endémique obeïdi. À consommer durant les 2 premières années qui suivent sa mise en bouteilles.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Réalisée dans nos chais de Faqra. Vendange manuelle en cageots. Pressurage direct en pressoir pneumatique, débordage statique et fermentation en foudres de 30 hectolitres et demi-muids.

Élevage sur lie durant 8 mois environ, en foudres et demi-muids. Mise en bouteilles à 8 mois.

