

MASSAYA

Arak Apéritif Anisé

49,50\$

* Prix de détail suggéré



	Code produit	13426182
	Prix licencié	44.27\$
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
	Statut	Disponible
	Type de produit	Arak
	Pays	Liban
	Désignation réglementée	Sans objet
	Région	Vallée de la Béqaa
	Cépage(s)	Obeidi 100 %
	Couleur	Incolore
	Fermeture	Liège avec tête de plastique

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

L'arak se marie particulièrement bien avec les plats mezze qui comprennent du persil, des tomates crues, du citron, de la menthe et de l'ail - des saveurs qui sont parfois plus difficiles à marier avec le vin.

NOTES SUR LE PRODUIT

L'arak a une saveur anisée séduisante et une fraîcheur qui nettoie le palais et facilite la digestion. Il est souvent servi en apéritif et accompagne ensuite parfaitement une sélection classique de mezze, l'ensemble de plats aux arômes contrastés qui entament de nombreux repas de midi ou du soir au Liban.

