

MASSAYA Gold Reserve 2012

52,50\$

* Prix de détail suggéré



Code produit	10856929
Prix licencié	45.54\$
Conditionnement	6x750ml
Type d'approvisionnement	SAQ Spécialité par lot
Statut	Disponible
Type de produit	Vin tranquille
Pays	Liban
Désignation réglementée	Sans objet
Région	Vallée de la Béqaa
Cépage(s)	Cabernet Sauvignon 50 %
Cépage(s)	Mourvèdre 40 %
Cépage(s)	Syrah 10 %
Couleur	Rouge
Sucre	Sec
Taux de sucre	1,4
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 corsé caractérisé par des notes de pain grillé, de girofle et d'épices. Un magnifique potentiel de vieillissement. Délecter décanté.

ÉLABORATION DU PRODUIT

Réalisée dans nos chais de Tanaïl. Vendange manuelle en cageots, double tri, une première fois à la grappe suivie d'une seconde fois à la baie. Égrappage intégral, fermentation traditionnelle de 18 à 24 mois en barriques de chênes.

SITUATION GÉOGRAPHIQUE: raisins cultivés sur les coteaux de la Vallée de la Béqaa situés à une altitude de 900 à 1 200 mètres.

SOL ET SOUS-SOL: argilo-calcaire.

ÂGE DES VIGNES: 50+ years.

ÉLEVAGE: 1 à 2 ans en barriques. Mise en bouteille...

