

## MASSAYA

24,95\$

\* Prix de détail suggéré



### Terrasses de Baalbeck Vallée de Bekaa 2021

Code produit	904102
Prix licencié	22.92\$
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 Béqaa
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.

