

Massaya

www.massaya.com



ARAK EL MASSAYA SPIRITUEUX ANISÉ TRADITIONNEL DU LIBAN

DISTILLATION: exclusivement à base d'obeïdi (raisins blancs autochtones) et de graines d'anis vert. Triple distillation traditionnelle dans des alambics de type charentais, chauffés aux ceps de vignes.

ÉLEVAGE: en vieilles jarres de terre cuite pour une moyenne de 2 ans.

ACCORDS METS/VINS: en apéritif ou en accompagnement de mezzés et plats méditerranéens.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION: se boit très frais, souvent allongé d'eau avec profusion de glaçons ou de glace pilée.

ARAK EL MASSAYA TRADITIONAL LEBANESE ANISEED-FLAVOURED SPIRIT

DISTILLATION: made only from white obeïdi grapes (a native Lebanese variety) and green aniseed. Triple-distilled the traditional way in vinewood-fired pot stills.

MATURATION: in old clay jars for an average of 2 years.

FOOD MATCHES: Mediterranean mezze and other cuisine, or simply as an aperitif.

SERVING TEMPERATURE: best drunk very cold, often diluted with water, and served with plenty of ice cubes or crushed ice.