

Massaya

www.massaya.com



MASSAYA BLANC VALLÉE DE LA BÉQAA, LIBAN

SITUATION GÉOGRAPHIQUE: raisins cultivés sur les piedmonts et au sein même du Mont Liban, à une altitude allant de 1 200 à 1 600 mètres.

SUPERFICIE: 8 hectares.

SOL ET SOUS-SOL: argilo-calcaire.

CÉPAGES: obeïdi 35 %, clairette 35 %, sauvignon blanc 15 %, chardonnay 15 %.

ÂGE DES VIGNES: 20 ans de moyenne.

VINIFICATION: réalisée dans nos chais de Faqra. Vendange manuelle en caisses. Pressurage direct en pressoir pneumatique, débourbage statique et fermentation en foudres de 30 hectolitres et demi muids.

ÉLEVAGE: sur lie durant 8 mois environ, en foudres de 30 hectolitres et demi-muids. Mise en bouteilles à 8 mois.

PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT: 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.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION: 10 °C.

FORMAT DISPONIBLE: 75 cl uniquement.

POTENTIEL DE PRODUCTION: 55 000 bts de 75 cl.

MASSAYA WHITE BEQAA VALLEY, LEBANON

LOCATION: grapes grown in the foothills of, and actually in, the Mount Lebanon mountain range, at 1,200-1,600 metres above sea level.

AREA: 19 acres.

SOIL AND SUBSOIL: chalky clay.

GRAPE VARIETIES: obeidi 35%, clairette 35%, sauvignon blanc 15%, chardonnay 15%.

VINE AGE: 20 years on average.

VINIFICATION: conducted at our Faqra winery. Grapes are hand-picked and conveyed in crates. Direct pressing with a pneumatic press, static settling, and fermentation in foudres (30 hl) and demi-muids.

MATURATION: on the lees for about 8 months in foudres (30 hl) and demi-muids. Bottled at 8 months.

PERSONALITY AND AGEING: a wine packed with fruit and freshness. The native obeidi variety imparts a hint of easygoing eastern style. Enjoy in the first 2 years after bottling.

SERVING TEMPERATURE: 10°C.

AVAILABLE SIZE: 75 cl only.

OUTPUT POTENTIAL: 55,000 75 cl bts.