

Massaya

www.massaya.com



MASSAYA CAP EST VALLÉE DE LA BÉQAA, LIBAN

SITUATION GÉOGRAPHIQUE: raisins cultivés sur les coteaux à l'extrême nord-est de la Vallée de la Beqaa, à une altitude de 1 200 m, dans la localité de Raas Baalbeck. Terroir aride et continental, où se rejoignent Monts Liban et Anti-Liban.

SUPERFICIE: 7 hectares.

SOL ET SOUS-SOL: argilo-calcaire.

CÉPAGES: grenache noir 50 %, mourvèdre 50 %.

ÂGE DES VIGNES: 18 ans de moyenne.

VINIFICATION: vendange manuelle en caisses. Égrappage intégral. Vinification réalisée dans nos chais de Tanaïl, en cuves bois, après tri des raisins sur table, durant 30 jours minimum sous températures contrôlées.

ÉLEVAGE: 22 mois en foudres. Mise en bouteilles sans filtration à 2 ans.

PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT: robe rubis pâle, nez qui mélange subtilement violette et fruits rouges bien mûrs. Une bouche avenante, élégante et veloutée qui se superpose à une belle trame de tanins fins, laissant ressortir la minéralité du terroir.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION: 17 °C.

FORMAT DISPONIBLE : 75 cl uniquement.

POTENTIEL DE PRODUCTION: 25 000 bts de 75 cl.

MASSAYA CAP EST BEQAA VALLEY, LEBANON

LOCATION: the grapes are grown on the hillsides in the most north-easterly portion of the Beqaa Valley at 1,200m altitude, in the Raas Baalbeck area. An arid and continental environment, where Mount Lebanon and the Anti-Lebanon Mountains meet.

AREA: 17 acres.

SOIL AND SUBSOIL: chalky clay.

GRAPE VARIETIES: grenache noir 50%, mourvèdre 50%.

VINE AGE: 18 years on average.

VINIFICATION: grapes are hand-picked, and conveyed in crates. At our Tanaïl winery, once sorted on tables and fully destemmed, they are vinified for at least 30 days in temperature-controlled oak vats.

MATURATION: 22 months in foudres. Bottled without filtering at 2 years.

PERSONALITY AND AGEING: pale ruby in colour, with a nose that subtly blends violets and very ripe red berry fruits. On the palate, seductive velvety elegance overlays an attractive weave of fine tannins, highlighting the minerality of the terroir.

SERVING TEMPERATURE: 17°C.

AVAILABLE SIZE: 75 cl only.

OUTPUT POTENTIAL: 25,000 75 cl bts.