

Massaya

www.massaya.com



MASSAYA ROSÉ VALLÉE DE LA BÉQAA, LIBAN

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

SUPERFICIE: 8 hectares.

SOL ET SOUS-SOL: argilo-calcaire.

CÉPAGES: cinsault 40 %, syrah 30 %, cabernet sauvignon 30 %.

ÂGE DES VIGNES: 30 ans de moyenne.

VINIFICATION: réalisée dans nos chais de Tanail. Vendange manuelle en caisses. Pressurage direct en pressoir pneumatique, débourage statique et fermentation en cuves inox. Mise en bouteilles à 8 mois.

PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT: jolie couleur rose très pâle. Arômes de fruits rouges, subtilement épicés, belle fraîcheur en bouche révélée naturellement par l'altitude des vignobles. À consommer de préférence dans les deux ans qui suivent sa mise en marché.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION: 12 °C.

FORMAT DISPONIBLE: 75 cl uniquement.

POTENTIEL DE PRODUCTION: 50 000 bts de 75 cl.

MASSAYA ROSÉ BEQAA VALLEY, LEBANON

LOCATION: grapes grown on the hillsides of the Beqaa Valley at an altitude at 900-1,200 metres above sea level.

AREA: 19 acres.

SOIL AND SUBSOIL: chalky clay.

GRAPE VARIETIES: cinsault 40%, syrah 30%, cabernet sauvignon 30%.

VINE AGE: 30 years on average.

VINIFICATION: conducted at our Tanail winery. Grapes are hand-picked and conveyed in crates. Direct pressing with a pneumatic press, static settling, and fermentation in stainless-steel vats. Bottling at 8 months.

PERSONALITY AND AGEING: a gorgeous strawberry colour, with aromas of red berry fruits and subtle spice. Best enjoyed within 2 years of release.

SERVING TEMPERATURE: 12°C.

AVAILABLE SIZE: 75 cl only.

OUTPUT POTENTIAL: 50,000 75 cl bts.