

Massaya

www.massaya.com



MASSAYA TERRASSES DE BAALBECK VALLÉE DE LA BÉQAA, LIBAN

SITUATION GÉOGRAPHIQUE: vignobles situés sur les contreforts du Mont Liban dans la localité de Hadath Baalbeck à une altitude de plus de 1 000 mètres.

SUPERFICIE: 8 hectares.

SOL ET SOUS-SOL: argilo-calcaire.

CÉPAGES: grenache noir 55 %, mourvèdre 30 %, syrah 15 %.

ÂGE DES VIGNES: 20 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 20 à 30 jours sous températures contrôlées.

ÉLEVAGE: 20 à 22 mois en foudres. Mise en bouteilles à 2 ans.

PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT: 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.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION: 17 °C.

FORMAT DISPONIBLE: 75 cl uniquement.

POTENTIEL DE PRODUCTION: 55 000 bts de 75 cl.

MASSAYA TERRASSES DE BAALBECK BEQAA VALLEY, LEBANON

LOCATION: grapes grown in the foothills of Mount Lebanon in the Hadath Baalbeck area, at more than 1,000 metres above sea level.

AREA: 19 acres.

SOIL AND SUBSOIL: chalky clay.

GRAPE VARIETIES: grenache noir 55%, mourvèdre 30 %, syrah 15%.

VINE AGE: 20 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 20-30 days in temperature-controlled oak vats.

MATURATION: 20-22 months in foudres, then bottled at 2 years.

PERSONALITY AND AGEING: attractive ruby hue of medium depth. A nose of fresh scrubland with a hint of jujube, while its finesse and elegance are clear as soon it touches the palate. Steadily gains in power over time, with tannins that reflect its cellaring potential.

SERVING TEMPERATURE: 17°C.

AVAILABLE SIZE: 75 cl only.

OUTPUT POTENTIAL: 55,000 75 cl bts.