



# Massaya

## MASSAYA BLANC



**CÉPAGE:** obeïdi 20%, rolle 20%, clairette 20%, sauvignon blanc 20%, chardonnay 20%

**SOL:** argilo-calcaire

**VINIFICATION:** Réalisée dans les chais de Faqra. Vendange manuelle en cageots. Pressurage direct en pressoir pneumatique, débourbage statique et fermentation en foudres de 30 hectolitres et demi-muids.

**DEGUSTATION:**

**Œil:** jaune clair

**Nez:** Sec, léger à moyennement corsé avec des arômes de citron, de lime, de popsicle, de jus de canne à sucre, à base de plantes avec de légères notes florales

**Bouche:** vif, minéral, avec des notes de melon, d'agrumes et d'herbes séchées en bouche. Bonne acidité. Finale longue.

Accompagne parfaitement de nombreux plats : apéritifs, fromages, légumes

**ABV:** 13.5%

**GRAPE VARIETY:** obeïdi 20%, rolle 20%, clairette 20%, sauvignon blanc 20%, chardonnay 20%

**SOIL:** clay-limestone

**VINIFICATION:** Made in the cellars of Faqra. Manual harvest in crates. Direct pressing in pneumatic press, static settling and fermentation in casks of 30 hectoliters and half-muids.

**DEGUSTATION:**

**Eye:** light yellow

**Nose:** Dry, light to medium bodied with aromas of lemon, lime, popsicle, cane juice, herbal, with slight floral notes

**Palate:** lively, mineral, with notes of melon, citrus and dried herbs on the palate. Good acidity. Long finish

Perfect with many dishes: aperitifs, cheeses, vegetables

**ABV:** 13.5%