



Massaya

MASSAYA TERRASSES DE BAALBECK



CÉPAGE: grenache noir 40%, syrah 30%, mourvèdre 30%

SOL: argilo-calcaire

VINIFICATION: Réalisée dans nos chais de Tanail. Vendange manuelle en cageots, avec tri sur table. Égrappage intégral, vinification durant 20 à 30 jours en cuves chêne tronconiques sous températures contrôlées.

DEGUSTATION:

Œil: Le regard est profond, tandis que les bords sont brillants avec des reflets cerise

Nez: épices chaudes, des fruits rouges doux

Bouche: structure tannique ferme. Ce vin est mi-corsé et bien équilibré avec une finale élégante et longue

Accompagne parfaitement de nombreux plats: fromages, légumes, viandes, grillades.

ABV: 14.5%

GRAPE VARIETY: grenache noir 40%, syrah 30%, mourvèdre 30%

SOIL: clay-limestone

VINIFICATION: Made in our Tanail cellars. Manual harvest in crates, with sorting on the table. Full destemming, vinification for 20 to 30 days in frustoconical oak vats under controlled temperatures.

DEGUSTATION:

Eye: The look is deep, while the edges are shiny with cherry highlights

Nose: hot spices, sweet red fruits

Palate: firm tannic structure. This wine is medium-bodied and well balanced with an elegant and long finish

Perfect with many dishes: cheeses, vegetables, meats, grilled meat.

ABV: 14.5%