



MASSAYA BLANC

MOUNT LEBANON, LEBANON

LOCATION: grapes grown on the foothills of the Mount Lebanon mountain range between 1 200 and 1 600 metres above sea level.

AREA: 19 acres.

SOIL AND SUBSOIL: chalky clay.

GRAPE VARIETIES: sauvignon blanc 70%, obeïdi 30%.

VINE AGE: 20 years on average.

VINIFICATION: conducted at our Faqra winery. Grapes are hand-picked and conveyed in crates. Direct pressing with a pneumatic press, static settling, and fermentation in foudres (30 hl) and demi-muids.

MATURATION: on the lees for about 8 months in foudres and demi-muids. Bottled at 8 months.

PERSONALITY AND AGEING: a well-balanced blanc with white flower scents. It combines depth, roundness, crispiness and an oriental sparkle thanks to the local obeïdi. Enjoy in the first 2 years after bottling.

SERVING TEMPERATURE: 10°C.

AVAILABLE SIZE: 75cl.

OUTPUT POTENTIAL: 72 000 bts of 75cl.

MASSAYA BLANC

MONT LIBAN, LIBAN

SITUATION GÉOGRAPHIQUE: raisins cultivés sur les pentes et au sein même du Mont Liban, à une altitude allant de 1 200 à 1 600 mètres.

SUPERFICIE: 8 hectares.

SOL ET SOUS-SOL: argilo-calcaire.

CÉPAGES: sauvignon blanc 70%, obeïdi 30%.

ÂGE DES VIGNES: 20 ans de moyenne.

VINIFICATION: réalisée dans nos chais de Faqra. Vendange manuelle en cageots. Pressurage direct en pressoir pneumatique, débordage statique et fermentation en foudres de 30 hectolitres et demi-muids.

ÉLEVAGE: sur lie durant 8 mois environ, en foudres et demi-muids. Mise en bouteilles à 8 mois.

PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT: un vin sur la fraîcheur et le fruit. Sa touche orientale lui est apportée par le cépage endémique obeïdi. À consommer durant les 2 premières années qui suivent sa mise en bouteilles.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION: 10°C.

FORMAT DISPONIBLE: 75cl.

POTENTIEL DE PRODUCTION: 72 000 bts de 75cl.