



MASSAYA CAP EST BEQAA VALLEY, LEBANON

LOCATION: grapes grown on the hillsides of the north-easterly portion of the Beqaa Valley at an altitude of 1 200 metres, in the Ras Baalbeck area. An arid and continental environment, where Mount Lebanon and the Anti-Lebanon mountain ranges meet.

AREA: 17 acres.

SOIL AND SUBSOIL: chalky clay.

GRAPE VARIETIES: grenache noir 50%, mourvèdre 50%.

VINE AGE: 18 years on average.

VINIFICATION: conducted at our Tanaïl winery. Grapes are hand-picked, conveyed in crates, and sorted on tables. They are fully destemmed, then vinified for at least 30 days in temperature controlled oak vats.

MATURATION: 22 months in oak vats. Bottled without fining or filtering at 2 years.

PERSONALITY AND AGEING: an elegant distinctive pale ruby wine with a nose that subtly blends violets and ripe red berry fruits leading to a progressive body and a compelling minerality. Seductive velvety elegance overlays an attractive weave of fine tannins, highlighting the minerality of the terroir. Suitable for ageing.

SERVING TEMPERATURE: 17 °C.

AVAILABLE SIZE: 75cl.

OUTPUT POTENTIAL: 25 000 bts of 75cl.

MASSAYA CAP EST VALLÉE DE LA BÉQAA, LIBAN

SITUATION GÉOGRAPHIQUE: raisins cultivés sur les coteaux de l'extrême nord-est de la Vallée de la Béqaa à une altitude de 1 200 mètres, dans la localité de Ras Baalbeck. Terroir aride et continental, où se rejoignent Mont Liban et Anti-Liban.

SUPERFICIE: 7 hectares.

SOL ET SOUS-SOL: argilo-calcaire.

CÉPAGES: grenache noir 50%, mourvèdre 50%.

ÂGE DES VIGNES: 18 ans de moyenne.

VINIFICATION: réalisée dans nos chais de Tanaïl. Vendange manuelle en cageots, avec tri sur table. Égrappage intégral, vinification durant 30 jours minimum en cuve chêne tronconiques sous températures contrôlées.

ÉLEVAGE: 22 mois en cuves de chêne. Mise en bouteilles sans filtration à 2 ans.

PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT: robe rubis pâle, nez qui mélange subtilement violette et fruits rouges bien mûrs. Une bouche avenante, élégante et veloutée qui se superpose à une belle trame de tanins fins, laissant ressortir la minéralité du terroir.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION: 17 °C.

FORMATS DISPONIBLES: 75cl.

POTENTIEL DE PRODUCTION: 25 000 bts de 75cl.