



MASSAYA RESERVE BEQAA VALLEY, LEBANON

LOCATION: grapes grown on the hillsides of the Beqaa Valley at an altitude of 900 to 1 200 metres.

AREA: 12 acres.

SOIL AND SUBSOIL: chalky clay.

GRAPE VARIETIES: cabernet sauvignon 50%, mourvèdre 40%, syrah 10%.

VINE AGE: 50+ years.

VINIFICATION: conducted at our Tanaïl winery. Grapes are hand-picked, conveyed in crates, and sorted twice, once by the bunch and a second time by the berry. They are fully destemmed, then undergo traditional fermentation for 18 to 24 months in oak barrels.

MATURATION: in oak barrels for 1 - 2 years. Bottled without fining or filtration.

PERSONLAITY AND AGEING: a full-bodied wine distinguished by hints of toast, cloves and spices. Beautiful ageing potential. Enjoy decanted.

SERVING TEMPERATURE: 17 °C.

AVAILABLE SIZE: 75cl, 150cl, 300cl, 600cl and 12 000cl.

OUTPUT POTENTIAL: 12 000 bts of 75cl.

MASSAYA RESERVE VALLÉE DE LA BÉQAA, LIBAN

SITUATION GÉOGRAPHIQUE: raisins cultivés sur les coteaux de la Vallée de la Béqaa situés à une altitude de 900 à 1 200 mètres.

SUPERFICIE: 5 hectares.

SOL ET SOUS-SOL: argilo-calcaire.

CÉPAGES: cabernet sauvignon 50%, mourvèdre 40%, syrah 10%.

ÂGE DES VIGNES: 50+ years.

VINIFICATION: réalisée dans nos chais de Tanaïl. Vendange manuelle en cageots, double tri, une première fois à la grappe suivie d'une seconde fois à la baie. Égrappage intégral, fermentation traditionnelle de 18 à 24 mois en barriques de chênes.

ÉLEVAGE: 1 à 2 ans en barriques. Mise en bouteilles sans filtration.

PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT: un vin corsé caractérisé par des notes toastées, de girofle et d'épices. Un magnifique potentiel de vieillissement. Délecter décanté.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION: 17 °C.

FORMATS DISPONIBLES: 75cl, 150cl, 300cl, 600cl et 12 000cl.

POTENTIEL DE PRODUCTION: 12 000 bts de 75cl.