



MASSAYA TERRASSES DE BAALBECK

BEQAA VALLEY, LEBANON

LOCATION: grapes grown at more than 1 000 metres above sea level, on the foothills of Mount Lebanon, in the Hadath Baalbeck area, overlooking the famed Baalbeck temples of Jupiter, Bacchus and Venus.

AREA: 19 acres.

SOIL AND SUBSOIL: chalky clay.

GRAPE VARIETIES: grenache noir 40%, syrah 30%, mourvèdre 30%.

VINE AGE: 20 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 20 to 30 days in temperature controlled oak vats.

MATURATION: 20 to 22 months in large oak vats. Bottled without fining or filtering at 2 years.

PERSONALITY AND AGEING: attractive ruby hue of medium depth. A nose of fresh scrubland with a hint of jujube, while its finesse and elegance are clear as soon it touches the palate. Steadily gains in power over time, with tannins that reflect its cellaring potential.

SERVING TEMPERATURE: 17 °C.

AVAILABLE SIZE: 75cl.

OUTPUT POTENTIAL: 55 000 bts of 75cl.

MASSAYA TERRASSES DE BAALBECK

VALLÉE DE LA BÉQAA, LIBAN

SITUATION GÉOGRAPHIQUE: raisins cultivés sur les contreforts du Mont Liban, à une altitude de plus de 1 000 mètres, dans la localité de Hadath Baalbeck, surplombant Baalbeck et son fameux temple de Bacchus.

SUPERFICIE: 8 hectares.

SOL ET SOUS-SOL: argilo-calcaire.

CÉPAGES: grenache noir 40%, syrah 30%, mourvèdre 30%.

ÂGE DES VIGNES: 20 ans de moyenne.

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

ÉLEVAGE: 20 à 22 mois en cuves de chêne. Mise en bouteilles sans filtration à 2 ans.

PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT: belle couleur rubis, moyennement profonde. Nez frais de garrigue avec une pointe de jujube, de la finesse et de l'élégance dès la mise en bouche. Une montée en puissance régulière avec des tanins présents qui attestent de la capacité d'élevage de ce vin.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION: 17 °C.

FORMATS DISPONIBLES: 75cl.

POTENTIEL DE PRODUCTION: 55 000 bts de 75cl.