



MASSAYA ARAK SPIRIT OF LEBANON

DISTILLATION: produced exclusively from white obeïdi grapes (a native to Lebanon varietal) and green organic aniseed. Triple-distilled in a traditional process using copper stills heated by fragrant fires of vinewood.

MATURATION: aged in ancient clay jars (amphorae) for an average of 2 years.

SERVING: best served on the rocks or crushed ice, often also served diluted with fresh water as an aperitif, as a digestif, along meals as well as in a multitude of delightful cocktails.

MASSAYA ARAK L'EAU DE VIE DU LIBAN

DISTILLATION: exclusivement à base d'obeïdi (raisins blancs autochtones) et de graines d'anis vert biologiques. Triple distillation traditionnelle dans des alambics en cuivre de type charentais, chauffés aux ceps de vignes.

ÉLEVAGE: en vieilles jarres de terre cuite (amphores) pour une moyenne de 2 ans.

DÉGUSTATION: servir sec avec profusion de glaçons ou de glace pilée, se délecte souvent allongé d'eau fraîche, autant en apéritif, qu'en digestif, au cours des repas ou à travers une multitude de savoureux cocktails.