



Appellation :	Vallée de la Bekaa
Cépages :	50 % Chardonnay et 50 % Sauvignon blanc
Terroirs :	Sols argilo-calcaires
Région :	Vallée de la Bekaa
Degré alcoolique :	13%vol
Elevage :	Cuves inox



Histoire :

Le Château Marsyas est un domaine implanté au sud de la plaine de la Békaa. Après de longues recherches entamées en 1998, la famille Saadé plante ses vignes 7 ans plus tard sur des terres encore vierges. À 900 mètres d'altitude sur des sols calcaires sont plantés 50 hectares de vignes dominés par les cépages rouges (cabernet sauvignon, syrah, merlot et petit verdot) complétés de sauvignon blanc et de Chardonnay.

Les frères Saadaé ne comptent pas en rester là ; ils ambitionnent d'agrandir leur vignoble à 120 hectares dans les années à venir et sont très actifs dans la reconnaissance d'une appellation d'origine qui permettrait un plus grand rayonnement des vins de la plaine de la Bekaa.

Description :

La cuvée B-Qa Blanc dévoile une robe pâle aux reflets légèrement verts. Présentant un nez exotique avec des notes de fruits blancs. La bouche est fraîche et croquante avec une finale longue sur une très belle acidité.

Accords :

Volailles, Sushis
Poissons, Crustacés

Service :

11 - 12°C



Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

