



Appellation :

Vallée de la Békaa

Cépages :

70% Cabernet Sauvignon,
20% Syrah et 10% Mourvèdre

Terroirs :

Sols argilo-calcaires

Région :

Vallée de la Békaa

Degré alcoolique :

14%vol

Elevage :

Fûts français (dont 50%
neufs) durant 8 mois



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 :

Dominé par le cabernet sauvignon et la syrah, la cuvée B-Qa rouge développe une robe sombre aux reflets pourpres.

Un nez gourmand sur les fruits rouges et des notes d'épice.

La bouche est chaleureuse et enveloppante autour de tanins soyeux avec une touche crayeuse. La finale est longue, savoureuse sur le fruit et la fraîcheur.

Accords :

Viandes rouges, Grillades

Fromages

Service :

16 - 18°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

