

**Appellation :**

Vallée de la Bekaa

Cépages :60 % Chardonnay et
40 % Sauvignon blanc**Terroirs :**

Sols argilo-calcaires

Région :

Vallée de la Bekaa

Degré alcoolique :

14,5%vol

Elevage :Cuves inox et
fûts français**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 Marsyas blanc est issu de vignes jeunes offrant déjà une étonnante complexité entre fruits, épices et notes de fleurs séchées.

La bouche est faite d'une matière riche, fraîche et d'une belle pureté de saveurs.

Accords :Poissons grillés
Fromages**Service :**

8 - 10°C

Inspirés par nos sens.

Ouverts sur le monde.

