

**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 vallée de la Bekaa. Une région viticole célébrée depuis l'antiquité, en témoigne le temple de Bacchus érigé en l'honneur des grands vins de cette région. Nous sommes à 900 mètres d'altitude sur des sols calcaires.

Avec les conseils de Stéphane Derenoncourt, la famille Saadé plante en 1998 du Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot et Petit Verdot, ainsi que du sauvignon blanc et de Chardonnay.

Les frères Saadé ont aussi planté des vignes en Syrie au Domaine Bargylus en 2005 et sont très actifs dans la reconnaissance d'une appellation d'origine qui permettrait un plus grand rayonnement des vins de ces régions.

Description :

La cuvée B-Qa Blanc dévoile une robe pâle aux reflets verts. Présentant un nez expressif avec des notes de fruits murs. L'attaque est nerveuse et minérale avec une très belle fraîcheur en bouche, le vin a une texture crayeuse très agréable avec une matière concentrée témoignant d'un profil méditerranéen très bien équilibré.

Accords :

Volailles, Sushis
Poissons, Crustacés

Service :

11 - 12°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

