

**Appellation :**

Vallée de la Békaa

Cépages :50% Cabernet Sauvignon,
30% Syrah et 20% Merlot**Terroirs :**

Sols argilo-calcaires

Région :

Vallée de la Békaa

Degré alcoolique :

14%vol

Elevage :Fûts français (dont 50%
neufs) durant 12 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 Marsyas rouge développe des arômes de fruits noirs et de truffes relevés par des notes fraîches (menthe, réglisse). La bouche se caractérise par un équilibre jouant sur la rondeur du fruit et l'harmonie des tanins. Un vin plein d'une puissance contenue, au fruité pur et attrayant. Belle longueur en finale.

Accords :

Viandes rouges, Grillades
Fromages

Service :

16 - 18°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

