



CHÂTEAU  
MARSYAS



Liban



# Château Marsyas

## B-Qā Rouge 2018

### HISTOIRE :

Le domaine de Marsyas est un domaine implanté au sud de la plaine de la Békaa, à 900 mètres d'altitude. Après de longues recherches entamées en 1998, la famille Saadé plante ses vignes 7 ans plus tard sur des terres encore vierge.

La Vallée de la Békaa est une plaine alluviale prise entre deux montagnes, caractérisée par des sols rouges liés à la présence de fer et de pierres blanches.

Ces sols constitués d'argile et de calcaire sont favorables à la croissance des 50 hectares de vignes dominés par les cépages rouges (Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot et Petit Verdot) complétés de Sauvignon blanc et de Chardonnay.

La singularité du terroir libanais réside dans ces calcaires qui transcendent les arômes classiques des cépages.

**APPELLATION :** Vallée de la Békaa  
**CÉPAGE :** Cabernet Sauvignon, Syrah, Mouvèdre  
**TERROIR :** Sols argilo-calcaires  
**RÉGION :** Vallée de la Békaa  
**DEGRÉ ALCOOLIQUE :** 14%

### ELEVAGE :

Elevage sous bois pendant 6 à 8 mois

### CONSERVATION ET SERVICE :

Température optimale de service : 16°C

### NOTES AROMATIQUES :

Bel équilibre aromatique et des tanins bien intégrés

