



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

