

Massaya

www.massaya.com



MASSAYA "LE COLOMBIER"

VALLÉE DE LA BÉQAA, LIBAN

SITUATION GÉOGRAPHIQUE: raisins cultivés sur les coteaux de la Vallée de la Béqaa situés à une altitude de 900 à 1 200 mètres.

SUPERFICIE: 15 hectares.

SOL ET SOUS-SOL: argilo-calcaire.

CÉPAGES: cinsault 35 %, grenache noir 35 %, syrah 15 %, tempranillo 15 %.

ÂGE DES VIGNES: 40 ans de moyenne.

VINIFICATION: réalisée dans nos chais de Tanaïl. Vendange manuelle en caisses, avec tri sur table à l'entrée au chai. Égrappé à 100 %. Fermentation traditionnelle de 20 à 30 jours en cuves inox.

ÉLEVAGE: en cuves durant une année. Mise en bouteilles avec légère filtration à l'âge de 12 mois environ.

PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT: un vin de tous les instants, frais et désaltérant marqué par des notes subtilement poivrées et épicées. À boire dans sa jeunesse pour profiter du fruit qu'il apporte.

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION: 14 °C.

FORMATS DISPONIBLES: 75 cl, demi-bt.

POTENTIEL DE PRODUCTION: équivalent de 130 000 bts de 75 cl.

MASSAYA "LE COLOMBIER"

BEQAA VALLEY, LEBANON

LOCATION: grapes grown on the hillsides of the Beqaa Valley at 900-1,200 metres above sea level.

AREA: 37 acres.

SOIL AND SUBSOIL: chalky clay.

GRAPE VARIETIES: cinsault 35%, grenache noir 35%, syrah 15%, tempranillo 15%.

VINE AGE: 40 years on average.

VINIFICATION: conducted at our Tanaïl winery. Grapes are hand-picked, conveyed in crates, and sorted on tables outside the vat room. They are fully destemmed, then undergo traditional fermentation for 20-30 days in stainless-steel vats.

MATURATION: in vats for 1 year. Bottled after light filtering at about 12 months.

PERSONALITY AND AGEING: a fresh, thirst-quenching wine for everyday drinking, distinguished by hints of spice and pepper. Drink when young to fully enjoy its fruit.

SERVING TEMPERATURE: 14°C.

AVAILABLE SIZES: 75 cl, half-bt.

OUTPUT POTENTIAL: equivalent of 130,000 75 cl bts.