

# Massaya

www.massaya.com



## ARAK EL MASSAYA SPIRITUEUX ANISÉ TRADITIONNEL DU LIBAN

**DISTILLATION :** exclusivement à base d'obeïdi (raisins blancs autochtones) et de graines d'anis vert. Triple distillation traditionnelle dans des alambics de type charentais, chauffés aux ceps de vignes.

**ÉLEVAGE :** en vieilles jarres de terre cuite pour une moyenne de 2 ans.

**ACCORDS METS/VINS :** en apéritif ou en accompagnement de mezzés et plats méditerranéens.

**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION :** se boit très frais, souvent allongé d'eau avec profusion de glaçons ou de glace pilée.

## ARAK EL MASSAYA TRADITIONAL LEBANESE ANISEED-FLAVOURED SPIRIT

**DISTILLATION:** made only from white Obeidi grapes (a native Lebanese variety) and green aniseed. Triple-distilled the traditional way in vinewood-fired pot stills.

**MATURATION:** in old clay jars for an average of 2 years.

**FOOD MATCHES:** Mediterranean mezze and other cuisine, or simply as an aperitif.

**SERVING TEMPERATURE:** best drunk very cold, often diluted with water, and served with plenty of ice cubes or crushed ice.