

# Massaya

www.massaya.com



## BLANC VALLÉE DE LA BÉQAA, LIBAN

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE:** raisins cultivés sur les piedmonts et au sein même du Mont Liban, à une altitude allant de 1 200 à 1 600 mètres.

**SUPERFICIE:** 8 hectares.

**SOL ET SOUS-SOL:** argilo-calcaire.

**CÉPAGES:** obeïdi 30 %, sauvignon blanc 70 %.

**ÂGE DES VIGNES:** 20 ans de moyenne.

**VINIFICATION:** réalisée dans nos chais de Faqra. Vendange manuelle en caisses. Pressurage direct en pressoir pneumatique, débordage statique et fermentation en foudres de 30 hectolitres et demi muids.

**ÉLEVAGE:** sur lie durant 8 mois environ, en foudres de 30 hectolitres et demi-muids. Mise en bouteilles à 8 mois.

**PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT:** un vin sur la fraîcheur et le fruit. Sa touche orientale lui est apportée par le cépage endémique obeïdi. À consommer durant les 2 premières années qui suivent sa mise en bouteilles.

**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION:** 10 °C.

**FORMAT DISPONIBLE:** 75 cl uniquement.

**POTENTIEL DE PRODUCTION:** 55 000 bts de 75 cl.

## WHITE BEQAA VALLEY, LEBANON

**LOCATION:** grapes grown in the foothills of, and actually in, the Mount Lebanon mountain range, at 1,200-1,600 metres above sea level.

**AREA:** 19 acres.

**SOIL AND SUBSOIL:** chalky clay.

**GRAPE VARIETIES:** 30% Obeidi, 70% Sauvignon Blanc.

**VINE AGE:** 20 years on average.

**VINIFICATION:** conducted at our Faqra winery. Grapes are hand-picked and conveyed in crates. Direct pressing with a pneumatic press, static settling, and fermentation in foudres (30 hl) and demi-muids.

**MATURATION:** on the lees for about 8 months in foudres (30 hl) and demi-muids. Bottled at 8 months.

**PERSONALITY AND AGEING:** a wine packed with fruit and freshness. The native Obeidi variety imparts a hint of easygoing eastern style. Enjoy in the first 2 years after bottling.

**SERVING TEMPERATURE:** 10°C.

**AVAILABLE SIZE:** 75 cl only.

**OUTPUT POTENTIAL:** 55,000 75 cl bts.