

# Massaya

www.massaya.com



## 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 %, tempranillo 30 %.

**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.

## 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:** 35% Cinsault, 35% Grenache Noir, 30% Tempranillo.

**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.