



Comte de M

Vallée de la Bekaa, Château Kefraya

Le miracle du vin libanais

Beschreibung:

Fondé en 1946 par le visionnaire Michel de Bustros, qui avait alors fait planter des vignes importées de France sur les terrasses du Mont Barouk. C'est ici, dans la vallée de la Bekaa, que se trouve le centre agricole du Liban, non loin de l'endroit où Jésus a transformé l'eau en vin lors des noces de Canaan - dit la Bible. C'est surtout le « Comtes de M », qui imite les grands crus français, qui a fait la renommée internationale de Kefraya. Ce vin rouge, qui rappelle le bordeaux, marie très bien le cabernet sauvignon et un peu de syrah. Sa genèse est légendaire - la première bouteille mise en bouteille a quitté le château en 1976, en pleine guerre civile libanaise. Mais la qualité est également légendaire depuis longtemps, Robert Parker l'a décrite en 1997 dans le « Wine-Advocate » comme « remember the name ».

Degustationsnotiz:

Rouge pourpre profond, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Le nez de type bordelais révèle des senteurs de myrtilles et de mûres, sur des touches de sous-bois, de moka et de croûte de pain. L'attaque très veloutée, s'enrichit d'arômes de cerise et de prune, texture fine, avec une pointe de romarin et de thym, et enfin un souffle de vanille; puissant et parfaitement structuré jusque dans la très longue finale. Fantastique réussite.

Accompagne idéalement:

Entrées, pâtés maison ou terrines de gibier, sauces brunes aux champignons, mets braisés, volailles à chair rouge (canard ou pintade), steaks, grillades, fromages à pâte mi-dure ou dure (sbrinz ou fromage d'alpage).

Servierempfehlung:

Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.

Pays d'origine: Liban

Produzent: Château Kefraya

Elevage: 18 Mois en Barrique

Viticulture: Bio. Certification bio: CH-BIO-006

Vol. alcool: 14.0%

Cépage(s): 65% Cabernet Sauvignon, 35% Syrah

Artikelnummer: 1373219

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Comte de M

Vallée de la Bekaa
Château Kefraya

Herkunft:	Liban
Notation:	Score 19/20
Cépage(s):	65% Cabernet Sauvignon, 35% Syrah
Weinbau:	Bio. Certification bio: CH-BIO-006
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0%
Servier:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.