



Château Kefraya Rouge

Vallée de la Bekaa

«A terroir, a soul, a great wine»

Description:

Les raisins de ce classique du Liban au caractère bien trempé, proviennent de ceps de 30 ans d'âge et développent en mûrissant de merveilleusement arômes, avant être récoltés à la main, uniquement. Seuls les plus beaux raisins des cépages syrah, cabernet sauvignon et mourvèdre sont retenus dans chaque millésime pour composer cette cuvée intense. Après avoir vieilli longuement en fûts de chêne, le vin rouge du Château Kefraya marie puissance du fruit, élégance soyeuse et notes épicées subtiles de cuir et de vanille.

Profil aromatique:

Rouge rubis saturé jusqu'au disque. Un souffle d'épices rehausse le nez frais et fruité de framboises et d'airelles, sur des touches de moka et de chocolat au lait. En bouche, fruité bien équilibré avec une belle acidité, baies rouges et noires et discrets arômes toastés; les tannins sont mûrs et bien intégrés; finale persistante, aux accents méditerranéens sur une pointe de vanille.

Accompagne idéalement:

Il accompagne idéalement les grillades, le cochon de lait et les boulettes de viande, mais également le poulet et diverses sortes de fromage.

Température:

Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.

Pays d'origine: Liban

Elevage: 12 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.5%

A boire: jusqu'en 2034

Cépage(s): 50% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 20% Cabernet Franc

N° article: 0504021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Château Kefraya Rouge

Vallée de la Bekaa

Herkunft:	Liban
Notation:	Concours Mondial Bruxelles Gold/, Score 18.5/20
Cépage(s):	50% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 20% Cabernet Franc
A boire:	jusqu'en 2034
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5%
Servier:	Pour une dégustation optimale des vins rouges puissants, nous recommandons une température de service de 15 à 17 °C.