



2012 Château Kefraya Rouge

Vallée de la Bekaa

Note de dégustation:

Rubis saturé aux nuances grenat. Concentration de petits fruits rouges et noirs où viennent se greffer des notes de genièvre et de chocolat au lait. Des touches de mélasse et de caramel viennent agrémenter la bouche aux arômes de framboises et de mûres ; extrêmement fondant et harmonieux avec de subtiles nuances toastées ; son style peut s'apparenter à un Bordeaux avec tout le charme du Sud ; finale persistante.

Accompagne idéale:

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

Conseils de service:

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

Pays d'origine:	Liban
Région:	Vallée de la Bekaa
Producteur:	Château Kefraya
Notation(s):	Mundus Vini Gold/ , Score 18/20, 16/ , AWC Vienna Silber/1
Elaboration:	22 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5 %
Apogée:	jusqu'en 2024
Cépage(s):	57% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 5% Mourvèdre, 5% Carignan, 3% Cinsault
Emballage:	Carton de 6
Référence:	0504012075C6100

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Kefraya Rouge

Vallée de la Bekaa

Origine:	Liban
Notation(s):	Mundus Vini Gold/ , Score 18/20, 16/ , AWC Vienna Silber/1
Traubensorte(en):	57% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 5% Mourvèdre, 5% Carignan, 3% Cinsault
Apogée:	jusqu'en 2024
Viticulture:	Traditionnelle
Elaboration:	22 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.