



2014 Château Kefraya Rouge

Vallée de la Bekaa

Note de dégustation:

Rouge rubis dense, s'éclaircissant légèrement sur le disque. Arômes fruités et frais rappelant les mûres et les myrtilles, agrémentés d'un peu de moka et de chocolat au lait, avec enfin une pointe de cannelle. En bouche le fruit est harmonieux et dévoile une acidité appropriée, avec à présent aussi des accents de fruits rouges, auxquels s'associent de délicats arômes de torréfaction ; les tanins sont mûrs et habilement intégrés ; finale persistante, accompagnée de quelques notes vanillées.

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 2, Score 17.5/20

Elevage:

22 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

14.0 %

Apogée:

jusqu'en 2026

Cépage(s):

35% Cabernet Sauvignon, 35% Syrah, 20% Cabernet Franc, 5%

Cinsault, 5% Mourvèdre

Référence:

0504014

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 2, Score 17.5/20
Cépage(s):	35% Cabernet Sauvignon, 35% Syrah, 20% Cabernet Franc, 5% Cinsault, 5% Mourvèdre
Apogée:	jusqu'en 2026
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	22 Mois en Barrique
Vol. alcool:	14.0 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.