



2019 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.

Note de dégustation:

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 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:	
Notation(s):	Bettane & Desseauve 94/100, Score 18.5/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	13.5 %
Apogée:	jusqu'en 2032
Cépage(s):	50% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 20% Cabernet Franc
Référence:	0504019

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Château Kefraya Rouge

Vallée de la Bekaa

Origine:	Liban
Notation(s):	Bettane & Desseauve 94/100, Score 18.5/20
Cépage(s):	50% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 20% Cabernet Franc
Apogée:	jusqu'en 2032
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	18 Mois en Barrique
Vol. alcool:	13.5 %
Service:	Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.