



2018 Comte de M

Vallée de la Bekaa, Château Kefraya

Note de dégustation:

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 idéale:

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).

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):	Bettane & Desseauve 95/100, Score 19/20
Elevage:	18 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.0 %
Apogée:	jusqu'en 2034
Cépage(s):	66% Cabernet Sauvignon, 34% Syrah
Référence:	1373218

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Comte de M

Vallée de la Bekaa
Château Kefraya

Origine: Liban
Notation(s): Bettane & Desseauve 95/100, Score 19/20
Cépage(s): 66% Cabernet Sauvignon, 34% Syrah
Apogée: jusqu'en 2034
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 18 Mois en Barrique
Vol. alcool: 14.0 %
Service: Chambré entre 15 et 17 degrés. Jeune gagne à être décanté.