

CHÂTEAU MUSAR JEUNE 2014

Code SAQ : 13210197
Prix SAQ : 26.30\$
Producteur : CHATEAU MUSAR U.K. LTD.
Alcool : 14%

DESCRIPTIF

Catégorie : vin rouge spécialité par lot
Pays : Liban **Région :** Bekaa Valley
Cépages : Cinsault 45%, Syrah 45%, Cabernet-sauvignon 10%
Taux de sucre : 3.8 g/L

ASPECTS TECHNIQUES

Château Musar a été le premier producteur au Liban pour obtenir la certification biologique pour ses vignobles. La plupart sont situés dans la vallée de la Bekaa, bercée entre deux chaînes de montagnes parallèles à la côte méditerranéenne du Liban. Les vignes ont été cultivées depuis au moins 6000 ans: les Phéniciens (ancêtres marins des Libanais modernes) ont contribué à mettre la vigne et des vins de Byblos à travers toutes les zones autour de la Méditerranée.

Flanquée de montagnes enneigées, et nichée à 1000m (3000 pieds) au-dessus du niveau de la mer, la vallée de la Bekaa est bénie avec 300 jours de soleil par an, les brises de montagne fraîches et une température moyenne de 25 ° C (englobant les hivers enneigés et étés chauds). À distance et préservée, les vignobles Musar étaient « bio » par défaut avant que le terme ait été inventé. Dans la cave, les levures ambiantes font le travail de la fermentation. Le strict minimum de soufre est utilisé et les vins Château Musar ne sont ni filtrés ni collés.

DÉGUSTATION

La robe annonce par sa couleur soutenue et rubis un vin de bonne concentration avec une certaine fraîcheur à venir. Le nez est parfumé de notes de mûres sauvages et d'épices. Une légère trame fumée se profile également. La bouche est franche, sertie d'arômes de fruits noirs, d'un retour épicé et surtout de tannins arrondis et nobles. La finale est longue, fraîche comme les reflets l'annonçaient et complexe.

ACCORDS VINS ET METS

Boeuf à l'espagnole au sofrito. - Boulettes d'agneau aux herbes, sauce au yogourt. - Burger aux saveurs du Moyen-Orient. - Ciabatta au rôti de bœuf et aux figues.

POUR UN MEILLEUR SERVICE

Servir entre 16 et 18 °C. Mettre en carafe 20 minutes avant de servir. Prêt à boire, mais pourra se conserver jusqu'en 2022.

