



LIBAN
Vallée de la Bekaa
Château Musar
1999

Caractéristiques

Région :	Liban
Appellation :	Vin du Liban, Vallée de la Bekaa
Encépagement :	34 % Cabernet Sauvignon, 33 % Carignan, 33 % Cinsault
Age moyen des vignes :	40 ans
Sous-sol :	Argilo calcaire graveleux
Situation :	A 1 000 mètres d'altitude dans la plaine de la Bekaa, vignoble protégé par le mont Liban
Production moyenne :	160 000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles
Rendement moyen :	35 hl/ha
Vinification :	Fermentation et macération en cuve
Elevage :	15 mois en barrique de chêne français puis 3 ans en cave avant commercialisation
Vinificateur :	Serge Hochard
Propriétaire :	Serge Hochard

Analyse

Visuel :	Rubis légère évolution tuilée.
Olfactif :	Le nez est fin et raffiné. Derrière un côté animal et forestier se développent des parfums subtils de cèdre et de cerise à l'eau de vie, ainsi que quelques senteurs florales et épicées (thym).
Gustatif :	La bouche est nette et structurée. Après une attaque assez souple se dessine une superbe acidité combinée à des tannins présents mais élégants. La finale fraîche se fait sur les herbes sèches.
Global :	Un vin original et atypique que l'on imagine aisément provenir du Liban par ses senteurs de marché oriental !

Dix-verres

Apogée :	2007 - 2012
Prix estimé à ce jour :	34.70 € TTC – Prix club : 31.50 € TTC
Accords mets - vin :	Un chawarma (tranches d'agneau fortement épicées et cuites à la broche) ou un tajine de ragoût d'agneau aux cinq épices
Service :	Carafer 1 heure et servir à 17 ° C