

DRINKS.

Ixsir Grande Reserve Batroun 2016 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	79915616
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Libanon
Région	Akkar
Embouteilleur	Wines of Lebanon / Ixsir Winery, Bezbina, Liban
Marque	Ixsir
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	12 mois
Dégustation	rappelle le bois de chêne, le tabac, la vanille, les fruits noirs (surtout les mûres), les cerises et le cuir ; avec des notes minérales, terreuses et épicées.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de 50% de Syrah, 39% de Cabernet Sauvignon et 11% d'Arinarnoa
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	



Remplacement de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2016
En accord avec	fromages, veau et bœuf

Description

Le Liban, pays arabe méditerranéen, est un nouveau venu sur le marché international du vin. Avec la marque Ixsir, il tente d'attirer l'attention méritée des connaisseurs de vin en dehors des frontières du pays. La cave à vin, située dans les montagnes de Batroun, est un joyau caché de l'architecture, avec une consommation d'énergie particulièrement basse et un toit vert d'où les visiteurs peuvent admirer les vignobles environnants. La cave de maturation est située à douze mètres sous la surface du sol, ce qui l'isole naturellement des températures estivales caniculaires. Le raisin provient des quatre coins du pays ; Ixsir travaille avec plus de 250 familles de viticulteurs sur la base de contrats à long terme ; au total, une surface de 120 hectares est cultivée.

L'Ixsir Grande Reserve est élaboré à partir des cépages Syrah, Cabernet Sauvignon et Arinarnoa (= nouvelle sélection française). La région d'origine comprend quatre vignobles situés à des altitudes de 900m et 1100-1150m. Le vin est élevé pendant douze mois en fûts de chêne français neufs et usagés. Les producteurs recommandent d'associer ce vin rouge à des plats de viande copieux.