

Ixsir

Altitudes Red séduit par son élégance et sa générosité, offrant un assemblage harmonieux où la richesse méditerranéenne rencontre la fraîcheur des montagnes libanaises.





Alcool :13,50 %

Composition: 35% Cabernet Sauvignon, 26% Caladoc, 22% Syrah, 17% Tempranillo

Altitudes Red 2019

Bekaa Valley, Liban

Région et Vignobles

Les vignobles d'Ixsir sont répartis dans plusieurs régions du Liban, de Batroun et Jezzine jusqu'à la vallée de la Bekaa, atteignant parfois 1 800 mètres d'altitude. Ces **hauteurs remarquables** procurent fraîcheur nocturne et maturité lente, gages de concentration aromatique et d'équilibre acide. Les sols, riches en calcaire et mêlant argile et sables, contribuent à la finesse et à la minéralité des vins.

Ancré dans une tradition viticole millénaire, le Liban est l'un des berceaux du vin. Ixsir valorise cet héritage grâce à une approche durable et innovante. Le domaine s'est affirmé comme un pionnier de la **viticulture durable au Liban**, conciliant authenticité historique et standards internationaux de qualité.

Vinification

Altitudes Red 2019 résulte d'un assemblage de **Cabernet Sauvignon, Syrah, Caladoc et Tempranillo**. Le Cabernet Sauvignon apporte structure et fruits noirs, la Syrah confère profondeur et épices, le Caladoc intensifie la couleur et la fraîcheur, tandis que le Tempranillo délivre élégance et arômes de fruits rouges.

Les raisins sont récoltés puis vinifiés avec soin sous contrôle de température afin de préserver la pureté aromatique. L'élevage se déroule en fûts de chêne français pendant six mois, dont **60 % de bois neuf et 40 % de fûts d'un vin**, apportant complexité et rondeur sans masquer le fruit. Le résultat est un vin plein et soyeux, à la finale persistante.

Notes de Dégustation

- Robe : Rouge rubis profond aux reflets violacés, éclatante et jeune.
- Nez : Arômes généreux de fruits rouges, framboise et groseille, enrichis de notes épicées et boisées délicates.
- **Bouche** : Élégante et veloutée, marquée par la rondeur et la souplesse des tanins. Les saveurs de fruits rouges dominent, soutenues par une structure équilibrée et une finale persistante.







Altitudes Red 2019

Le saviez-vous?

Le Caladoc, cépage présent dans cet assemblage, est un croisement entre le Grenache et le Malbec créé en France dans les années 1950. Grâce à son **adaptabilité aux climats chauds** et à sa capacité à produire des vins colorés et fruités, il trouve une expression particulièrement réussie dans le terroir libanais.

Accords Mets & Vins

- Côtelettes d'agneau grillées au romarin la richesse aromatique et les tanins souples accompagnent parfaitement la viande et les herbes.
- Magret de canard à la sauce cerise les notes de fruits rouges du vin reflètent et enrichissent les saveurs sucrées et acidulées du plat.
- Fromage Manchego affiné l'intensité fruitée et la rondeur du vin se marient à la richesse et au caractère du fromage.
- Ragoût méditerranéen de légumes la fraîcheur du fruit équilibre les saveurs épicées et terriennes des légumes mijotés.



