Château Ksara

Véritable reflet de l'héritage vinicole libanais, Château Ksara Cabernet Sauvignon combine des saveurs de baies mûres , des notes délicates de chêne et une texture soyeuse, idéale pour un vieillissement en cave ou une dégustation immédiate.

CHATEAU KSARA
LE VIN DU LIBAN

Alcool :13,50 %

Composition: 100% Cabernet Sauvignon

Cabernet Sauvignon 2017

Bekaa Valley, Liban

Région et Vignobles

Situé dans la prestigieuse **Vallée de la Bekaa**, berceau de la tradition vinicole libanaise, Château Ksara bénéficie d'un terroir unique. Les vignobles, situés à une altitude élevée entre **900 et 1 000 mètres**, profitent d'un **climat méditerranéen** caractérisé par des journées chaudes favorisant une maturation complète et des nuits fraîches qui préservent l'acidité et la fraîcheur des raisins.

Les sols calcaires riches en nutriments, combinés à des pratiques viticoles durables, contribuent à des vins d'une grande structure et minéralité. Les raisins de **Cabernet Sauvignon** proviennent des meilleurs vignobles de l'exploitation, soigneusement sélectionnés et vendangés à la main pour garantir une qualité optimale.

Vinification

Ce millésime a été élaboré avec une précision minutieuse pour mettre en valeur le potentiel du **Cabernet Sauvignon** dans ce terroir exceptionnel. Après la vendange, les raisins ont été **égrappés** et fermentés à une température contrôlée de **28°C**, avec des remontages réguliers pour extraire la couleur, les arômes et les tanins tout en préservant l'intensité aromatique. La fermentation a duré **15 à 20 jours**, suivie de la séparation des vins de goutte et de presse.

Une **fermentation malolactique** a été réalisée pour adoucir l'acidité et donner plus de profondeur au vin. Le vin a ensuite été élevé pendant **12 mois** en barriques de **chêne français**, dont **50 % neuves**, apportant des notes délicates de **vanille** et **épices**, tout en renforçant la complexité aromatique sans masquer le caractère fruité.

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Une robe pourpre profonde, témoignant de sa jeunesse et de sa structure.
- **Arômes** : Des arômes expressifs de **cassis**, **framboises** et des touches subtiles de **vanille**, **épices** et **cuir**.
- **Bouche** : Riche et élégante, avec des couches de saveurs de fruits noirs, soutenues par des tanins fins et bien intégrés. La finale est longue et équilibrée, avec des notes persistantes d'**épices** et de **chêne**, renforçant sa complexité.

CHATEAU KSARA

LE VIN DU LIBAN

Cabernet Sauvignon 2017

Le Saviez-Vous ?

Château Ksara est le plus ancien domaine viticole du Liban, fondé en **1857**, et a joué un rôle clé dans la renaissance de la tradition vinicole libanaise. Ses caves romaines souterraines, naturellement régulées en température et humidité, offrent des conditions idéales pour le vieillissement des vins.

Suggestions d'Accords Mets et Vins

- **Bœuf bourguignon** : La structure et les tanins du vin s'accordent parfaitement avec la richesse et la profondeur de ce plat classique.
- **Magret de canard à la sauce aux cerises** : Les notes fruitées et épicées du vin se marient harmonieusement avec la douceur de la sauce.
- **Risotto aux champignons sauvages** : Souligne les nuances terreuses du vin et ajoute une texture crémeuse qui complète ses tanins élégants.
- **Agneau rôti au romarin et à l'ail** : Le caractère audacieux et complexe du vin rehausse les saveurs de la viande et des herbes.