

Château Ksara

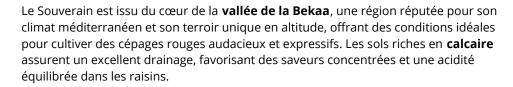
Cette cuvée exceptionnelle, mariant Marselan et Arinarnoa, offre une complexité intense, témoignant de l'engagement de Château Ksara à innover tout en honorant la tradition.



Le Souverain 150th Anniversary 2017

Bekaa Valley, Liban

Région et Vignobles



Ce millésime a bénéficié d'une gestion minutieuse des vignobles, avec une attention particulière portée aux tannins et aux anthocyanes dès la véraison. Les raisins ont été récoltés manuellement à pleine maturité pour garantir une qualité irréprochable.



Le Souverain est un assemblage de **Marselan** et d'**Arinarnoa**, deux cépages innovants sélectionnés pour leur structure et leur intensité aromatique. Après une récolte manuelle, les raisins ont été **égrappés et fermentés dans des cuves thermorégulées**, avec des remontages quotidiens pour optimiser l'extraction.

Après la fermentation alcoolique, le vin a subi une **fermentation malolactique** avant d'être élevé pendant **24 mois en fûts de chêne français neufs**, dans les caves romaines historiques de Château Ksara. Cet élevage prolongé a conféré au vin une profondeur, une complexité et des tannins affinés. Le vin a ensuite bénéficié d'un vieillissement supplémentaire en bouteille, lui permettant d'atteindre son plein potentiel.

Notes de Dégustation

- Couleur : Pourpre dense et profonde avec une intensité remarquable.
- **Nez** : Bouquet complexe de baies sauvages noires, épices, réglisse, fenouil et caroube.
- **Bouche** : Structurée et élégante, avec des tannins veloutés et des saveurs de fruits noirs, de chêne subtil et d'épices, aboutissant à une finale longue et équilibrée.



Alcool:14,00 %

Composition: 50% Arinarnoa, 50%

Marselan







Le Souverain 150th Anniversary 2017

Le saviez-vous?

Le Souverain a été introduit en **2007** pour célébrer le **150** anniversaire de Château **Ksara**, marquant une étape importante dans l'histoire viticole du Liban. Depuis, chaque décennie est commémorée par une étiquette spéciale, renforçant l'importance symbolique de ce vin.

Idées d'Accords Mets et Vins

- **Gibier comme le chevreuil ou le sanglier** : La structure audacieuse et les tannins riches du Souverain complètent l'intensité savoureuse des viandes de gibier.
- Filet de bœuf en croûte (bœuf Wellington) : La complexité du vin s'accorde magnifiquement avec la richesse feuilletée de ce plat classique.
- Magret de canard avec réduction de figues : Les notes fruitées et épicées du vin subliment la douceur et la profondeur de la sauce.
- **Fromages affinés** : Les tannins structurés et les arômes terreux s'accordent parfaitement avec des fromages durs vieillis comme le Parmesan ou le Pecorino.



