Château Ksara

Élaborée à partir de raisins soigneusement vendangés dans la Vallée de la Bekaa , Cuvée du Troisième Millénaire dévoile des couches de cassis , framboise et des touches de vanille , enveloppées dans une texture veloutée et des tanins fermes.

CHATEAU KSARA
LE VIN DU LIBAN

Cuvee du Troisieme Millenaire 2017

Bekaa Valley, Liban

Région et Vignobles

La **Vallée de la Bekaa**, le premier terroir viticole du Liban, offre un cadre exceptionnel pour produire des vins de renommée mondiale. Située à une altitude de **900 à 1 000 mètres**, la vallée bénéficie d'un **climat méditerranéen** avec des journées chaudes et des nuits fraîches, permettant une maturation lente et homogène des raisins. Les sols riches en calcaire apportent une minéralité et un équilibre essentiels au vin.

Les raisins utilisés pour cet assemblage — **Petit Verdot**, **Cabernet Franc** et **Syrah** — proviennent des meilleurs vignobles de Château Ksara. Chaque cépage joue un rôle distinct dans le profil du vin : le Petit Verdot apporte structure et profondeur, le Cabernet Franc offre élégance et intensité aromatique, tandis que la Syrah ajoute richesse et épices.

Vinification

Le millésime a été élaboré avec une précision méticuleuse pour mettre en valeur la synergie entre ces trois cépages. Les raisins ont été soigneusement vendangés à la main au moment optimal de leur maturité, suivis d'un **égrappage** et d'une fermentation à **28 °C**. Des remontages réguliers et des contrôles quotidiens ont permis une extraction optimale de la couleur, des tanins et des arômes.

Après une fermentation de **20 à 30 jours**, le vin a été séparé entre le vin de goutte et le vin de presse. Une **fermentation malolactique** a suivi, adoucissant l'acidité et enrichissant la texture. Le vin a ensuite été élevé pendant **12 mois** en barriques de **chêne français**, dont **50 % neuves**, apportant des notes subtiles de vanille et d'épices qui ajoutent de la complexité et de l'équilibre au profil du vin.

Alcool :13,50 %

Composition: 40% Petit Verdot, 30% Cabernet Franc, 30% Syrah

VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

CHATEAU KSARA

LE VIN DU LIBAN

Cuvee du Troisieme Millenaire 2017

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Une robe rouge pourpre dense et intense, soulignant sa jeunesse et sa concentration.
- **Arômes** : Des notes séduisantes de **framboises**, **cassis** et une touche délicate de **vanille**.
- **Bouche** : Riche et complexe, avec des couches de fruits noirs mûrs, des tanins fermes et une structure concentrée. La finale est longue et élégante, laissant des nuances d'épices et de chêne en bouche.

Le Saviez-Vous ?

Le nom **Cuvée du Troisième Millénaire** rend hommage au **21 siècle**, symbolisant la vision de Château Ksara d'allier tradition et innovation. Ce vin a remporté de nombreuses distinctions internationales, dont une **médaille d'or au Mundus Vini** et le prix **Best of Show au Berlin Wine Trophy**, confirmant sa place parmi les meilleurs vins du Liban.

Suggestions d'Accords Mets et Vins

- **Ragoût de chevreuil aux légumes racines** : Sublime les nuances fruitées et terreuses du vin.
- **Côte de bœuf grillée avec sauce au poivre** : S'accorde parfaitement avec la structure audacieuse et la finale épicée du vin.
- **Magret de canard avec réduction au vin rouge** : Met en valeur l'élégance et la profondeur fruitée du vin.
- **Risotto aux champignons et huile de truffe** : Complète la complexité et la texture veloutée du vin.

91 Decanter

Decanter (DCT) : 91 Points (2013)

Aged for 12 months in 65% new French oak, this wine has a rich red and black cherry nose. On the palate, cocoa dusted fine-grained tannins carry a tarry note, lifted by the rich red fruit and a backing of cream. A lovely wine, but needs time or a double decant to soften it. Drink with casseroles or grilled meats.