

Château Ksara

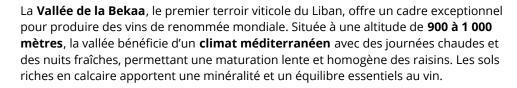
Élaborée à partir de raisins soigneusement vendangés dans la Vallée de la Bekaa, Cuvée du Troisième Millénaire dévoile des couches de cassis, framboise et des touches de vanille, enveloppées dans une texture veloutée et des tanins fermes.



Cuvee du Troisieme Millenaire 2017

Bekaa Valley, Liban

Région et Vignobles



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.



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







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.



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.



