Château Khoury - Rêve Blanc 2014

Etant originaire de la région d'Alsace en France, la famille Khoury souhaitait faire un vin issu d'un assemblage des différents cépages traditionnellement utilisés pour les vins blancs d'Alsace. Ce rêve fut réalisé pour accompagner les fameux plats traditionnels comme la quiches ou la choucroute.

- ***Cépages : Riesling (25%), Chardonnay (25%)Gewürztraminer (25%) Pinot gris (25%)***
- ***Mode de culture : biologique***

Château Ksara : Blanc de l'Observatoire 2016
Cépages : Sauvignon, Muscat, Clairette et Obeidy.
Vinification : Pressurage pneumatique en grains entiers, débourbage, puis vinification à basse température (18°C). Pas de fermentation malo-lactique.
Dégustation :Vin léger, fruité, légèrement muscaté, où la Clairette et l'Obeidy apportent la rondeur, le Muscat les arômes et le Sauvignon la nervosité et la fraîcheur.
Conservation ; 1 à 2 ans dans une bonne cave. I
Accords : Avec les crudités, les mézzés libanais et les poissons. Servir entre 8 et 10°C.

Chateau Kefraya - LES BRETECHES - LE BLANC 2016

Les Bretèches Blanc est un vin frais marqué par le Muscat à petits grains, cépage noble planté dans la Bekaa et offrant une typicité propre au terroir libanais.

Il revêt un nez délicat de fleurs blanches subtilement fruité et une bouche marquée par l'intense fraîcheur de saveurs exotiques et d'agrumes.

Château Fakra – Blanc de Blanc 2014
Blanc de Blancs étonnant par sa sublime finesse d'arômes de miel, d'acacia et de cèdre.
- Déguster à 12 ° C.
- Cépages: Viognier & Muscat.

Vodka Tovaritch
Vodka d'origine russe, produite et embouteillée dans la région de Saint-Pétersbourg.
Double médaille d'or aux Vodka Masters de Londres dans les catégories Vodka Premium et Vodka d'origine Russe en 2007, 2008 et 2009.
Au nez, vodka douce et moelleuse. Des nuances minérales apportent une longueur en bouche rafraîchissante, légère et très moelleuse.

CHATEAU KSARA

LE VIN DU LIBAN

Réserve Du Couvent 2015

Cépages

Vin complexe, issu de l'assemblage de Cabernet Sauvignon élevé en barriques neuves de chêne merrain, et également de Syrah et de Cabernet Franc

Vinification : Les raisins sont éraflés à 100%, puis mis en cuves pour subir la fermentation alcoolique entre 26 et 30°C, suivi d'une cuvaison de 12 à 15 jours avant de subir la fermentation malo-lactique, après écoulage et séparation des jus de goutte et de presse.

Elevage : Après soutirage et sulfitage, les cépages nobles seront élevés en barriques et les autres en cuves pendant 12 mois, avant d'être assemblés et mis en bouteilles.

Dégustation : Ce vin à la robe rubis foncé allie finesse et élégance avec des arômes boisés et vanillés, des tanins ronds souples et racés, qui lui donnent longueur et persistance en bouche. Il peut être consommé dès son achat ou conservé de 3 à 5 ans dans une bonne cave.

Accords : La structure lui permet d'accompagner les viandes rouges et les petits gibiers.

Servir entre 15 et 18°C suivant la saison.

CHATEAU KHOURY

une Identité, un Caractère

Château Khoury - Symphonie 2007

Ce vin est issu d'un assemblage de 4 cépages nobles: Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot et Syrah.

Dans une symphonie, le son émis par un instrument seul n'est pas perçu individuellement mais contribue à la perception sonore finale issue de la fusion des sons de tous instruments.

Il en est de même pour notre assemblage où chaque cépage apporte sa note particullère pour offrir au palais une symphonie de saveurs.

Ce vin a reçu la médaille d'or catégorie « red wine old vintage » au salon HORECA de Beyrouth en avril 2011.

CHATEAU KEFRAYA

UN TERROIR, UNE ÂME, UN GRAND VIN

Château Kefraya : LES BRETÈCHES 2015

Vins légers, frais et fruités, à apprécier en toutes occasions et en toute simplicité.Les Bretèches désignent les fortifications en saillie sur la façade du Château et utilisées autrefois comme ouvrages de défense.

Le Cinsault du Liban est planté dans la Bekaa depuis plus d'un siècle. Associé à d'autres cépages tout aussi séduisants, il procure une expérience gustative typique du terroir libanais.

D'un nez délicat de griotte, de cassis et subtilement épicé, Les Bretèches mêle en bouche structure et rondeur, avec des tannins soyeux et des notes prononcées de fruits rouges.

Vinification/Elevage : vinifications en cuves inox, puis fermentations malolactiques en cuves béton. Elevage en cuve pendant 24 mois minimum. Le vin: Un joli nez de fruits rouges, cerise et réglisse avec des notes épicées, de cassis, fruits des bois et myrtille. La bouche est ample et onctueuse avec des tanins riches et fondus, la finale est balsamique et d'une belle fraîcheur. Le domaine: Le domaine travaille en agriculture biologique, non certifiée.

Château Ka

Source de Rouge 2012

Assemblage: Cabernet Sauvignon, Syrah et Merlot.

Vinification: Les raisins sont entièrement triés sur le volet dans des boîtes de 20 kg et triés à la réception. Fermentation à 27 degrés. Macération pendant environ un mois.

Les cépages sont vieillis séparément.

Vieilli pendant 12 mois en fûts de chêne.

Robe: Rouge rubis

Nez: Ce vin rouge présente un bouquet frais et délicat caractérisé par des arômes d'épices et de fruits rouges.

Bouche: Elle se distingue par des notes poivrées, des tanins souples et une finale ronde.

Servi entre 16 et 18 degrés, la Source de Rouge accompagne les entrées chaudes et froides ainsi que la viande.