

## Chateau Musar Bianco



BIANCO



VECCHIE VIGNE

### INFO

**Annate:** 1989, 1991, 1997, 1998, 2003, 2005, 2007, 2009, 2010, 2012, 2013, 2014, 2015, 2016, 2017

**Formati:** 75 cl, 150 cl

**Paese:** Libano

**Regione:** Valle della Beeka

**Vitigni:** Obaideh, Merwah

**Suolo:** Ghiaioso con sottosuolo limoso

**Estensione del vigneto:** 40 ha

**Tipo d'impianto:** Gobelet

**Densità ceppi per ha:** 1.600

**Età media del vigneto:** 70 anni

**Produzione media per ha:** 15 hl

**Vinificazione e affinamento:** Diraspatura e pressatura soffice, fermentazione spontanea e malolattica in parte in barrique di rovere francese (20% nuove) e in parte in vasche di acciaio inox. Assemblaggio e affinamento per 2 mesi in tini di acciaio, in bottiglia per 4 anni.

**Solforosa totale:** 48 mg/l

**Bottiglie prodotte:** 28.000

### PRODUTTORE



#### CHATEAU MUSAR

Famiglia Hochar

### PERCHÉ

Lo Chateau Musar Bianco di Chateau Musar, ricco e mediterraneo è l'archetipo del vino bianco, una vera e propria perla nascosta. Longevo, completo e complesso è il frutto dell'assemblaggio tra obaideh, l'antenato di chasselas e chardonnay, e merwah (semillon). Un vino fatto a botte colma, ma che fa del contatto con l'ossigeno la sua fortuna e il potenziale di maturazione.

### QUANDO

Lo Chateau Musar è un vino in tiratura limitata rispetto ai numeri dello Chateau, da aprire con la consapevolezza che ci si trova di fronte a una delle massime espressioni di vino bianco al mondo, senza il blasone delle grandi etichette, ma a livello di sostanza, ovvero ciò che conta per davvero.

