

Chateau Musar Rosso



INFO

Annate: 1969, 1980, 1997, 1998, 2000, 2011, 2016, 2017

Formati: 75 cl, 150 cl

Paese: Libano

Regione: Valle della Beeka

Vitigni: Cabernet Sauvignon, Cinsault, Carignano

Suolo: Ghiaioso con sottosuolo calcareo

Estensione del vigneto: 130 ha

Tipo d'impianto: Gobelet e guyot doppio

Densità ceppi per ha: 1.600

Età media del vigneto: 40 anni

Produzione media per ha: 25 hl

Vinificazione e affinamento: Diraspatura, macerazione sulle bucce per 4 settimane e fermentazione spontanea e malolattica in tini di cemento dai 60 ai 300 hl. Affinamento sulle fecce fini per 1 anno in barrique di rovere francese, 1 anno in tini di cemento vetrificato e 3 anni in bottiglia.

Solforosa totale: 38 mg/l

Bottiglie prodotte: 260.000

PRODUTTORE



CHATEAU MUSAR

Famiglia Hochar

PERCHÉ

Lo Chateau Musar Rosso di Chateau Musar è un vino intenso, di grande struttura e complessità. Ispirato ai grandi Bordeaux, ha un potenziale di maturazione fino a 50 anni e oltre, che lo fa rivelare nei suoi tratti più intimi. Potenza, mineralità e ricchezza, tra frutta, spezie, cuoio e lati balsamici si mostra in tutto la sua setosità, finezza e profondità.

QUANDO

Lo Chateau Musar Rosso è un vino strepitoso, capace di stregare perfino chi normalmente non beve, mettendo in mostra il suo lato lussurioso. Si sposa alla perfezione coi contrasti tra carne e dolcezze, come un cappone con le castagne o uno spezzatino di manzo cotto in tajine con mandorle e prugne. Capirete nel tempo di un sorso cosa significa essere un "grande vino".

