



L'Antre Deux Verres

09 86 69 56 36

www.le-grand-restaurant.com



Pays

Liban

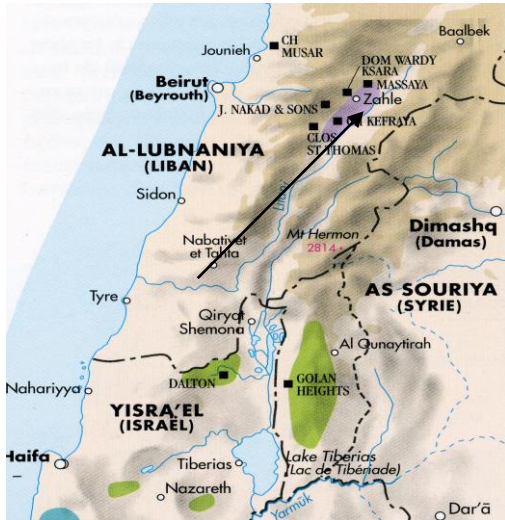
Sous région

Situation géographique

Dans la plaine de la Bekaa entre le Mont Liban et l'Anti Liban

Millésime

Note :



Principaux cépages

40 % Cabernet Sauvignon,
40 % Syrah - 5 % Grenache,
15 % Carignan

Terroir

Sol argilo-calcaire avec certaines parcelles au caractère graveleux et même certaines marnes.

Climat

Situé sur le versant est du Mont Liban à 1 000 mètres d'altitude.

Observations

- Superficie du vignoble : 27 000 Ha pour une production de 5 millions d'hectolitres soit approximativement 8 millions de bouteilles par an.
- Le domaine des Tourelles a été fondé en 1866 par un français. C'est la plus ancienne cave commerciale du Liban.
- Vignoble de 40 Ha en lutte raisonnée.
- Densité : 3 500 pieds par Ha
- Age moyen de la vigne de 15 à 20 ans.
- Potentiel de garde de 5 à 10 ans.
- Servir à 18 à 20 ° C

Examen visuel :

- Limpidité, intensité :
- Impression générale :

Examen olfactif :

- Intensité :
- Nuances aromatiques et impression générale :
- Persistance aromatique :

Examen en bouche : Plaisant □ **Déplaisant** □

- Attaque :
- Milieu de bouche :
- Finale :
- Conclusion :

Accords Mets et Vin

- | | | |
|----------------|---------------------|---|
| Apéritifs | ■ Viandes blanches | ■ |
| Charcuteries | ■ Viandes rouges | ■ |
| Poissons | □ Fromages doux | ■ |
| Fruits de Mer | □ Fromages forts | ■ |
| Petits Gibiers | ■ Desserts chocolat | ■ |
| Gros Gibiers | ■ Desserts fruits | ■ |

Originalité

Cuisine méditerranéenne ou bien sur libanaise.

Remarque :

Le Liban actuel est certainement le 1^{er} producteur historique de vin dans le monde. Le vin du Liban est cité dans la bible et on trouve d'une mention de « vin noir du Mont Liban » dans le tombeau d'un pharaon égyptien datant de 3500 avant J.C. La tombe de Noé se trouverait dans la mosquée de Kerak dans la Bekaa. On ne comptait que 3 producteurs en 1990. On ne peut parler du Liban sans parler de l'Arak puisqu'une grande partie du raisin sert à sa production. Il s'agit d'une boisson fortement alcoolisée et élaboré à partir d'eau de vie de vin et d'anis.

Vendanges manuelles. Fermentation avec levures indigènes pendant 10 jours et malolactique spontanée en cuve béton. Elevage en cuve pendant 16 mois.