

Liban

Vallée de la Bekaa



## Marquis des Beys 2011

Ce vin est un assemblage des cépages syrah et cabernet sauvignon. Il possède une jolie robe rubis. Au nez il offre des arômes de fraise et de confiture de prune ainsi qu'un bouquet d'épices poivrées. Ce vin a une belle structure et il est riche en bouche avec des notes de réglisse et de confiture de myrtille. C'est vin de garde qui se démarque par une fin de bouche chaleureuse.

## Informations Techniques

Cépages	50% Syrah, 50% Cabernet Sauvignon
Région	Vallée de la Bekaa
Altitude	1 050 m
Vignobles	Bekaa-Ouest
Climat	Continental. 800 mm de pluie par an.
Irrigation	Non
Age des vignes	25 ans
Densité de plantation	3 500 Pieds / Ha
Rendements	40 Hl / Ha
Sol	Caillouteux, argileux, limoneux
Culture	Raisonnée, pas d'utilisation de produits chimiques.
Vinification	Vendanges manuelles, levures indigènes. Fermentation en cuves béton poendant 10 jours.
Elevage	18 mois en barriques de chêne français (30% neuves). Non collé, filtration légère.
Alcool	14,00%
Sucre Résiduel	< 2 g/l
Durée de garde	Plus de 10 ans
T° de service	16 - 18 °C

DOMAINE DES TOURELLES



*Sélection Olivier Poussier*

93 / 100 J. Suckling

*« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »*

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email [contact@transandine.fr](mailto:contact@transandine.fr) Site [www.transandine.fr](http://www.transandine.fr)



## Vallée de la Bekaa

La plupart des vignes libanaises sont plantées dans la , l'une des premières régions au monde où l'on a retrouvé des traces de vinification, il y a plus de 5 000 ans ! Cette vallée englobe une partie du territoire de Canaan d'où venait jadis le vin préféré des pharaons. Située à une altitude d'environ 900 mètres d'altitude et entourée de montagnes (dont le Mont Liban), cette vallée bénéficie d'un climat unique avec des étés longs et tempérés, des hivers humides et une température moyenne de 25 degrés. L'encépagement est principalement constitué de Cabernet Sauvignon et de Cinsault, mais d'autres variétés, comme le Merlot, le Mourvèdre et le Sauvignon Blanc y donnent aussi de très bons résultats.

## Domaine des Tourelles

En posant la première pierre du « Domaine des Tourelles » en 1868, François-Eugène Brun ne savait probablement pas qu'il venait de lancer, avec le domaine Ksara, depuis la ville de Chtaura, la formidable aventure du vin libanais. Pionnier de ce qui allait devenir l'un des meilleurs ambassadeurs du pays du cèdre à l'étranger. le cœur du « Domaine des Tourelles » n'a cessé de battre au rythme des grandes cuvées d'un terroir exceptionnel : la Vallée de la Bekaa. Situé à une altitude de 1100 mètres, ce domaine bénéficie d'un climat sec qui réduit considérablement les risques des maladies de la vigne. Perpétuant la tradition ancestrale, les descendants de François-Eugène Brun ont, tour à tour, préservé l'aspect artisanal à l'origine de la qualité des produits de la Maison. Le dernier descendant des Brun, Pierre Louis (3ème génération), s'éteint en 2000. La vision stratégique des nouveaux propriétaires a permis de préserver la règle d'or initiée depuis plus d'un siècle : les produits de la maison sont aujourd'hui le fruit de l'alliance entre le concept de l'entreprise moderne et les procédés traditionnels d'un domaine légendaire. Ici est produit l'arack le plus prestigieux du monde et se trouve la distillerie vinicole la plus ancienne du Liban. Ainsi la propriété ne tarda pas à imposer sa réputation au-delà des frontières du Liban. Le domaine appartient aujourd'hui à Nayla Kanaan Issa El-Khoury, avocate, et Elie F.Issa, ingénieur. Le domaine s'étend sur 40 hectares soit en pleine propriété ou en fermage avec des contrats à long terme de 25 à 30 ans. le domaine produit environ 175000 bouteilles par an.



*« Découvrir des vins d'ailleurs ce n'est pas renier sa culture, c'est entretenir sa passion. »*

Domaine de Lisennes BP11 33 370 Tresses

Tel 05 57 19 17 52

Email [contact@transandine.fr](mailto:contact@transandine.fr) Site [www.transandine.fr](http://www.transandine.fr)