

VALLEE DE LA BEKAA

Même si le commerce du vin date d'une période très ancienne (plus de 8'000 ans) et a été amplifié de manière importante par les Phéniciens, la viticulture 'moderne' du pays est relativement jeune, il y a 50 ans, seulement 3 producteurs existaient. Aujourd'hui on compte une quinzaine de viticulteurs qui produisent entre 6 et 8 millions de bouteilles par an, dont seulement 2 millions sont exportées...les difficultés, tout comme le producteur voisin Israël sont nombreuses (difficulté à l'exportation, conflits géopolitiques...). On peut sans aucun doute affirmer qu'il y a un renouveau dans la viticulture de ce pays avec pour la plupart des idées et initiatives intéressantes en terme de style de vin. La grande majorité des vignobles se situent dans la très fertile vallée de la Bekaa à environ 900 mètres d'altitude au pied du Mont Liban. La vigne profite des variations importantes de la température.



Belle propriété typiquement Libanaise. On utilise ici, comme dans le reste du pays de nombreux cépages: Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Mourvedre, Ugni Blanc, Grenache, Cinsault, Clairette, Chardonnay...

3750 CHÂTEAU KSARA -Reserve du Couvent,
 CHÂTEAU KSARA -Reserve du Couvent,
 CHÂTEAU KEFRAYA - LES Breteches
 CHÂTEAU KEFRAYA - Les Coteaux,
 CLOS ST THOMAS - Les Gourmets ,

ROUGE	2014	75cl	9,60	7,93
ROUGE	2014	demi	5,32	4,40
ROUGE	2013	75cl	9,68	8,00
ROUGE	2011	75 cl	14,52	12,00
ROUGE	2014	75 CL	8,47	7,00

