

## Chat. Musar rosé '18



Milities, gewelddadigheden en vluchtelingenkampen, dit is waar je aan denkt, als je het over Libanon hebt. De associatie Libanon en wijn zal echter niet snel worden gelegd. Toch behoort Libanon tot de oudste wijnbouwgebieden ter wereld. Het zijn waarschijnlijk de Feniciërs geweest, die van 1200 tot ongeveer 330 jaar voor Christus, wijnstokken in deze regio introduceerden en de wijnproductie tot bloei brachten. Chateau Musar geldt als één van de meest bijzondere wijndomeinen in de wereld. Enerzijds is dat de locatie, de Libanese Bekaa Valley, anderzijds hanteert men er nog een volstrekt traditionele werkwijze. Eigenaar Serge Hochar, die in 1984 door het Engelse blad Decanter Magazine tot Winemaker of the Year is uitgeroepen, heeft overigens zijn wijnopleiding in Frankrijk genoten. De wijnen worden sindsdien tot dé wereldtop gerekend en ieder jaar weer raken toonaangevende chef-koks en sommeliers betoverd door de wijnen. De compositie van de blend wijzigt zich elk jaar afhankelijk van de oogstresultaten wat de Chateau Musar elk jaar een ander karakter en identiteit geeft. De kwaliteit blijft onveranderd hoogstaand, maar de smaak is elk jaar weer een verrassing. Ondanks de vaak respectabele leeftijd van sommige wijnen is de enorme vitaliteit één van de belangrijkste kenmerken. Het lijkt wel of veroudering een ondergeschikte rol speelt bij Musar. Maak de wijn ook ruim van te voren open zodat hij zich kan ontwikkelen en serveer iets onder kamertemperatuur. ROSE Chateau Musar Rosé is een stil en zacht eiken eerbetoon aan de 'blended' rosés van Champagne, een stijl waar Serge Hochar erg van geniet. Het wordt niet elk jaar gemaakt, omdat specifieke druivekwaliteiten vereist zijn om ervoor te zorgen dat de variëteiten in een elegante vorm combineren. In hun jeugd zijn de wijnen zalmroze van kleur, zacht, evenwichtig en fluweelzacht, met aroma's en smaken van perziken, peren, sinaasappels, grapefruit, amandelen, wilde kruiden en citrusbladeren. Ze ontwikkelen zachte, kruidige tonen en taankleurige tinten naarmate ze ouder worden.

## KARAKTER

---

Land	Lebanon
Regio	Bekaa Valley

---

# START 2 TASTE

— THE RECOMMENDEUR —

---

Smaak	2: droog – medium – gul – speels
Appelatie	Bekaa Valley
Bewaar pot.	+30 jaar
Serveer temp.	16-18°C
Druiven	60% obaideh, 37% merwah, 3% cinsault

## SMAAKBESCHRIJVING

---

De 2017 heeft een intrigerende goud-oranje-zalmtint van roze en een neus die doet denken aan Chateau Musar-wit, maar met mandarijncitrusvruchten, rozenwater en een hartige, ietwat exotische kruidennoot die doorgaat naar het gehemelte met subtiele kweepeer- en vanillesmaken. Net als het wit, heeft het een bevredigende rijkdom en een glycerolgewicht dat in tegenspraak is met de lage alcohol en eindigt met een verfrissende zoute mineraliteit. Naarmate de wijn ouder wordt, zal de aromatische complexiteit zich ontwikkelen en versterken, waarbij de vanille-eikkenmerken verder worden geïntegreerd.

## VINIFICATIE

---

Een fermentatie van 12 maanden in Franse eik en werd gebotteld 14 maanden na de oogst.

## OVER DE WIJNGAARD

---

op een hoogte van 1300 m!

## PERFECT BIJ VOLGEN GERECHTEN

---

Een ideale aperitiefwijn, maar ook geschikt voor zeevruchten, charcuterie en belegen kazen.