

# DRINKS.

## Altitudes Ixsir White Batroun 2022 75cl



Scanner pour visiter la  
version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	79913622
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Libanon
Région	Akkar
Embouteilleur	Wines of Lebanon / Ixsir Winery, Bezbina, Liban
Marque	Ixsir
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	éveille des impressions de pamplemousse, de citron, de pêche, de poire, d'ananas, de miel, de muscade, de minéraux, de fleur de sureau et de jasmin.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	à partir d'Obeideh, de Viognier et de Muscat
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



---

Tannin	Non
--------	-----

---

Température de consommation	8-10 degrés
-----------------------------	-------------

---

Millésime	2022
-----------	------

---

En accord avec	cuisine asiatique, poissons & fruits de mer
----------------	---

---

## Description

Le Liban, pays arabe méditerranéen, est un nouveau venu sur le marché international du vin. Avec la marque Ixsir, il tente d'attirer l'attention méritée des connaisseurs de vin en dehors des frontières du pays. La cave à vin, située dans les montagnes de Batroun, est un joyau caché de l'architecture, avec une consommation d'énergie particulièrement basse et un toit vert d'où les visiteurs peuvent admirer les vignobles environnants. La cave de maturation est située à douze mètres sous la surface du sol, ce qui l'isole naturellement des températures estivales caniculaires. Le raisin provient des quatre coins du pays ; Ixsir travaille avec plus de 250 familles de viticulteurs sur la base de contrats à long terme ; au total, une surface de 120 hectares est cultivée.

L'Altitudes Ixsir White est élaboré à partir des cépages Obeideh (= variété libanaise autochtone), Viognier et Muscat. La région d'origine comprend quatre vignobles situés à 400, 950, 1000 et 1150 mètres d'altitude. Les producteurs recommandent de combiner ce vin blanc avec du poisson cru ( Sushi, Sashimi), des plats thaïlandais épicés ou des plats orientaux.