

aucoeurdezahle.ch



SOIRÉE DE SOUTIEN
&
DÉGUSTATION DE VINS LIBANAIS – 2026
19.09.2025

FICHES DES VINS

scannez ce QR code pour accéder aux fiches des vins en ligne
ou entrez l'adresse suivante :
<https://www.aucoeurdezahle.ch/degustation-2026/>



1

Château Kefraya Les Bretèches Blanc 2024, Blanc 75 cl, 12°

18,00 CHF

Corsé, complexe, frais et onctueux, avec des notes d'agrumes, de fruits à noyau et des notes de vanille et de pain grillé, ce vin est la plus belle illustration du savoir-faire du Château Ksara en matière de vinification des blancs.

C'est un vin raffiné d'une grande pureté de style.

Un Chardonnay classique, cultivé en altitude, fermenté et élevé sur lies et en fûts de chêne neufs. Pressurage pneumatique, débourbage à froid, puis mis par gravité en barriques neuves pour les fermentations alcoolique et malolactique. Bâtonné sur les lies fines.

Médailles : Sommelier Wine Awards - médaille d'or / Chardonnay Du Monde - médaille d'argent

Cépages : Viognier, Sauvignon blanc

Dégustation : Servir légèrement frais.

chateauxsara.com



Château Ksara Le Prieuré 2021, Rouge 75 cl, 13.5°

16,00 CHF

Assemblage rouge patrimonial, nommé d'après le clocher du clocher de la cave, qui renvoie aux jésuites fondateurs qui le fabriquaient dans les mêmes cuves en béton dans lesquelles les raisins fermentent encore aujourd'hui.

Vinification : Les raisins sont cueillis, récoltés et égrappés à la main. Le Cinsault est mis en cuve brièvement pour garder la fraîcheur, le Caladoc et Mourvèdre sont conservés plus longtemps pour extraire l'arôme et les d'épices, tandis que le Carignan subit un long contact avec la peau pour obtenir l'élégance.

Après la fermentation malolactique, le jus repose en cuves ciment pendant 14 à 18 mois avant d'être l'assemblé.

Arômes et saveurs : Robe rubis, arômes et saveurs de fruits noirs et rouges, d'épices, de réglisse et d'huile d'olive de fruits noirs et rouges, et de garrigue.

Accord mets et vins : Le Prieuré peut être dégusté seul ou avec des fromages, des salades, des viandes chaudes ou froides, ragoûts, tartes et mezza.

Cépages : Carignan, Cinsault, Mourvèdre et Caladoc

Dégustation : Servir entre 16-17°

Contient des sulfites

chateauxsara.com



3

Château St. Thomas Les Gourmets 2021, Rouge 75 cl, 13.0°

20,00 CHF

Situé sur le versant est du Mont Liban, le vignoble du Château St. Thomas, du haut de ses 1000m d'altitude, domine majestueusement la plaine de la Bekaa. Très beau vin de caractère, intense, complexe, aux fruits bien mûris, charnu, aux tanins tendres et soyeux, il offre un immense plaisir gustatif.

Température de dégustation : 12-14°C.

Assemblage :

Syrah, Cinsault, Grenache, Cabernet Sauvignon.

closstthomas.com



4

Château Kefraya

Les Bretèches

2022, Rouge, 75 cl, 13.0°

20,00 CHF

Le vin de couleur grenat intense aux reflets pourpres, limpide et brillant a un premier nez très complexe et d'une élégante intensité. Il laisse subtilement apparaître des notes de fruits noirs, d'épices, de curry, résine et mûres associées à des notes très légèrement florales de violette. Le second nez est plus délicat et offre des notes de poivre et de réglisse associées à des notes de cuir frais et sirop de dattes.

L'attaque en bouche est ample et onctueuse. Le profil aromatique se dévoile en finesse et en équilibre et s'accompagne d'une trame très légèrement épicée sur la finale. La structure se remarque par la présence de tanins fondus et soyeux autour d'une trame marquée par la fraîcheur du fruit.

Récolte : Vendanges exclusivement manuelles, avec tri à la vigne des meilleures grappes à maturité optimale.

Élevage : En cuves pendant 24 mois minimum.

Cépages : Syrah, Cabernet Sauvignon, Cinsaut

Dégustation : Servir vers 16° avec des mezzés libanais, viandes grillées ou plats légèrement épicés.

Vieillessement : Un potentiel de vieillissement de 5 à 8 ans.

chateaukefraya.com



5

Cave Kouroum**7 Cépages****2013, Rouge, 75 cl, 14.1°****22,00 CHF**

Le 7 Cépages est un vin superbe, né d'un mélange harmonieux de la plus fine vendange de sept cépages prestigieux.

Les vignobles de Kouroum s'étendent au plein cœur de la Vallée de la Bekaa, sur les flancs du Mont Barouk à une altitude de 1000m.

Cépages :

Syrah 15%, Cabemet Sauvignon 15%, Grenache 14%, Carignan, 14%, Merlot 14%, Gamay 14% et Pinot Noir 14%

Accord mets et vins :

Servir à température ambiante (15-18° C). Accompagne très bien des plats de poulet ou de pâtes.

Contient des sulfites.

Médaille de bronze "Decanter World 2014"

cavekouroum.com



6

Cave Kouroum Syrah

2011, Rouge, 75 cl, 14.0°

26,00 CHF

Les vignoble de la Cave Kouroum s'étendent en plein coeur de la Vallée de la Bekaa, sur les flancs du Mont Barouk, à une altitude de 1000 mètres.

Issu d'un millésime exceptionnel, le Syrah 2011 reste à ce jour le seul vin du Liban Syrah à avoir remporté le Gold Decanter World Wine Award.

Pour produire ce Syrah unique, un tiers du vin passe 12 mois dans des fûts de chêne français neufs à faible chauffe. Les deux tiers restants passent cinq ans dans des cuves en béton.

Le nez est complexe avec des arômes de cuir, de terre, de canneberge séchée, de clou de girofle, de poivre noir et de framboise. C'est un vin corsé, équilibré et souple avec des tannins structurés et une finale persistante.

Robe : Vin couleur grenat profond.

Cépages : Syrah 100%

Accord mets et vins : Ce vin s'accompagnera idéalement de divers fromages délicats ou de plats poivrés. les volailles et les pâtes.

Potentiel de garde : 15 ans

Dégustation : Température de dépôt : 13-16°C / Température de service : 16-18°C

Médaille d'or "Decanter World 2012"

cavekouroum.com

