



Massaya

MASSAYA ARAK



L'EAU DE VIE DU LIBAN

DISTILLATION:

exclusivement à base d'obeïdi (raisins blancs autochtones) et de graines d'anis vert biologiques. Triple distillation traditionnelle dans des alambics en cuivre de type charentais, chauffés aux ceps de vignes.

ÉLEVAGE:

en vieilles jarres de terre cuite (amphores) pour une moyenne de 2 ans.

DÉGUSTATION:

servir sec avec profusion de glaçons ou de glace pilée, se délecte souvent allongé d'eau fraîche, autant en apéritif, qu'en digestif, au cours des repas ou à travers une multitude de savoureux cocktails.

ABV: 53%

SPIRIT OF LEBANON

DISTILLATION:

produced exclusively from white obeïdi grapes(a native to Lebanon varietal) and green organic aniseed. Triple-distilled in a traditional process using copper stills heated by fragrant fires of vinewood.

MATURATION:

aged in ancient clay jars (amphorae) for an average of 2 years.

SERVING:

best served on the rocks or crushed ice, often also served diluted with fresh water as an aperitif, as a digestif, along meals as well as in a multitude of delightful cocktails

ABV: 53%

COCKTAILS:

1. Arak Cocktail:

35ml Massaya Arak
15ml Blue Curacao
5ml Rose Water

Stir and strain into a Martini glass long orange twist

2. Arak Cocktail:

100ml of tomato juice
40ml of Massaya Arak
15ml of lemon juice
1 dash of worcester sauce
1 pinch of salt
1 pinch of pepper
1 dash of tabasco