

Bargylus- eiendommen er nøyaktig plassert nær Deir Touma, bokstavelig talt oversatt som \"Thomas' kloster\", ikke langt fra de arkeologiske levningene fra korstogstiden og den berømte Saladin. Å lage vin i Syria er en virkelig utfordring på grunn av mangelen på vinkultur og infrastruktur. Oppgaven ble enda vanskeligere med utbruddet av krigen i Syria. Saadé-brødrene har vært ute av stand til å besøke eiendommen siden konflikten begynte. Ved siden av de åpenbare sikkerhetsproblemene står Bargylus også overfor logistiske utfordringer: Høstingen gjøres over telefon av de to brødrene. Drueprøver sendes med taxi for smaking i Beirut for å fastslå høstet datoer for hver parsell; laboratorietester utføres utenfor landet; eksport av vinene er også en ekstremt kompleks prosess; osv.

Hvitvin (75 cl)	Veil H pris:	V nr:	EPD nr:	Vectura nr:
Bargylus White - Blekgul farge med lysegrønne reflekser. Elegant duft med sitron- og blomstertoner. Smak er ren, frisk og rund med en vakker syrebalanse. Finishen er lang og frisk.	kr. 354,60	11414801	5495338	
Rødvin (75 cl)				
Bargylus Red - "Nydelig dyp lilla. Duft med toner av svarte oliven, svarte trøfler og hvit pepper. Smaken er balansert, aromatisk og frisk med godt integrerte tanniner og et snev av mineralitet som er typisk for Bargylus-viner."	kr. 418,60	11414901	5495254	