



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Lapostolle CANTO de APALTA

Appellation : COLCHAGUA-APALTA

Cépage : Carménère, merlot, cabernet sauvignon et syrah.

Région : Le Chili

Vinification : Nous appliquons un mode de vinification très naturel et nous intervenons le moins possible lors de la vinification du Canto de Apalta 2011. Notre méthode se caractérise par une récolte 100 % manuelle ainsi qu'une sélection drastique des fruits par 79 % de tri optique ultramoderne et 21 % d'égrappage manuel aux chais du Clos Apalta. Toutes les fermentations se font par levures indigènes. Canto de Apalta est un assemblage qui profite des qualités de chaque cépage ; il puise son expression ronde et épicée dans le carménère, ses saveurs de fruits rouges et son acidité dans le merlot, sa structure élégante et sa complexité dans le cabernet sauvignon et, enfin, ses arômes exubérants et envoûtants dans la syrah. Nous ne collons pas le vin et procédons à une très légère filtration, dans le souci de créer des vins naturels et de ne pas perturber l'équilibre naturel.

Garde : 3 à 5 ans

Dégustation : Couleur : Couleur rouge-violet lumineuse. Nez : Belle maturité avec arômes de fruits noirs et rouges et notes épicées. Palais : Équilibré et élégant, très bien intégré avec une finale longue.

Accords : A déguster maintenant ou à conserver en cave pendant quelques années. Servir à 16-18°C. Ce vin accompagnera parfaitement vos viandes et autres plats cuisinés.

Producteur : Casa Lapostolle

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com