



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Lapostolle CLOS APALTA

Appellation : COLCHAGUA-APALTA

Cépage : 78% Carménère; 19% Cabernet Sauvignon, 3% Petit Verdot.

Région : Le Chili

Vinification : Notre philosophie de vinification est de refléter le terroir d'Apalta avec un assemblage de carménère, merlot et cabernet. Notre vin est un pur produit artisanal. Nous l'élevons et veillons à chaque détail afin de préserver le potentiel des raisins. Nous récoltons les grappes aux aurores dans des caissettes de 14 kg. Le raisin est entièrement égrappé à la main dans notre chais du Clos Apalta, ce qui nous permet d'avoir un contrôle optimal de la qualité. Nous remplissons nos fûts de chêne français par gravité. La nature fait son œuvre en laissant agir les levures indigènes qui transforment lentement le moût en vin à des températures inférieures à 26 °C. Pendant les 4 à 5 semaines de macération, nous réalisons des pigeages manuels afin d'extraire les composants des peaux et des graines qui créent la structure et la concentration souhaitées. Nous soutirons le jeune vin par gravité dans des fûts de chêne français neufs. La fermentation malolactique a lieu dans les fûts où le vin est conservé pendant 22 mois pour une lente maturation. Le vin

Garde : Plus de 10 ans

Dégustation : Couleur: couleur encre rouge-violet sombre et intense. Nez: encore jeune, mais en train de s'ouvrir sur des fruits rouges mûrs et expressifs (prunes, cerises et figues séchées) et des notes de moka. Epices douces (vanille) et soupçon de trèfle vers la fin. Palais: avec une structure concentrée, ce vin possède une attaque ronde et riche, suivie d'un paquet de tanins veloutés et polis remplissant le mi-palais, et d'une finale mûre et riche qui se prolonge.

Accords : Ouvrir la bouteille et la laisser aérer pendant une ou deux heures, ou décanter le vin avec précaution une heure au moins avant la dégustation. Déguster le vin chambré (16 à 18 °C). Accompagnement idéal des gibiers, pièces d'agneau et entrecôtes. Délicieux également avec les desserts au chocolat.

Producteur : Casa Lapostolle
