



Les Chais Saint Laurent  
Vin & Champagne depuis 1965

**Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes**

---



## **LAPOSTOLLE CUVÉE ALEXANDRE - CARMENERE**

**Appellation :** COLCHAGUA-APALTA

---

**Cépage :** Carménère

---

**Région :** Colchagua Valley

---

**Vinification :** Notre mission est d'exprimer le terroir d'Apalta. Nous appliquons donc un mode de vinification très naturel et nous intervenons le moins possible. Notre méthode s'appuie sur les points suivants : une récolte 100 % manuelle, une sélection drastique des fruits, des méthodes d'extraction douces et un usage raisonné du chêne pour préserver le fruit, tout en intégrant la complexité qu'un vin de cette qualité exige. Nous ne collons pas le vin. Nous procédons seulement à une très légère filtration. Nous créons des vins naturels qui expriment de façon authentique leur terroir d'origine.

---

**Garde :** 4 à 8 ans

---

**Dégustation :** Couleur: couleur encre rouge-violet lumineuse  
Nez: plein d'épices noires et blanches, de poivre rouge et de notes d'herbes, saveurs de fruits rouges et blancs bien mûrs avec un soupçon de tabac et de chocolat amer  
Palais: équilibré et élégant, avec une texture veloutée, des fruits rouges et un arrière- goût de cacao. Un corps modéré, de la rondeur à mi-palais et une finale longue sur une texture fumée épicée.

---

**Accords :** A laisser vieillir en cave pendant plusieurs années ou à décanter et servir à 16-18°C. Ce vin est le compagnon idéal des 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](http://www.chais-saint-laurent.com) - [contact@chais-saint-laurent.com](mailto:contact@chais-saint-laurent.com)