



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



LAPOSTOLLE CUVÉE ALEXANDRE - MERLOT APALTA

Appellation : COLCHAGUA-APALTA

Cépage : 85% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon

Région : Colchagua Valley

Vinification : Nous appliquons un mode de vinification très naturel et nous intervenons le moins possible. Notre méthode se caractérise par une récolte 100% manuelle ainsi qu'une sélection drastique des fruits par 78% de tri optique ultramoderne et 22% d'égrappage manuel aux chais du Clos Apalta. Toutes les fermentations se font par levures indigènes.

Garde : 4 à 8 ans

Dégustation : Couleur : violet foncé. Nez : bouquet séduisant et complexe d'arômes de fruits rouges et d'épices. Palais : structure tannique juteuse, acidité équilibrée et finale élégante qui se prolonge en bouche.

Accords : A boire dès maintenant ou à garder plusieurs années en cave. Décantez et servez à 16°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