



**Les Chais Saint Laurent**  
Vin & Champagne depuis 1965

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

---



## **LAPOSTOLLE LE ROSE**

**Appellation :** VALLE CENTRAL

---

**Cépage :** 35% Syrah, 32% Cabernet Franc, 9% Cinsault, 9% Grenache, 9% Carmenère et 6% Mourvèdre

---

**Région :** Colchagua Valley

---

**Vinification :** Fermentation à température basse entre 14°C et 16°C. Vieillesse pendant 6 mois dans des cuves en acier inoxydable

---

**Garde :** A déguster maintenant

---

**Dégustation :** Une robe rose claire et pale. Le nez évoque des arômes des fruits rouges tels que la cerise ainsi que des notes florales et légèrement épicées. Un palais doux, avec une texture agréable et une acidité naturelle, est suivi des fruits rouges frais à la fin. Une finale longue et persistante

---

**Accords :** Servir à 8 °C. Il s'accordera bien avec les salades frais et les fruits de mer

---

**Producteur :** Le vignoble Lapostolle se situe à Cunaco, Chili, à coté de Santa Cruz depuis 1994 quand elle a été fondée. Elle s'y trouve la production des vins Casa et Cuvée Alexandre. En maintenant des traditions chiliennes, ce vignoble produit vers 3.300.000 litres dans des cuves en acier inoxydable et en futs de chêne

---

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)