



Clos Apalta

Valle de Apalta, Domaines Bournet-Lapostolle

La fierté de Lapostolle

Beschreibung:

Le Clos Apalta est un assemblage de longue durée et très structuré de l'appellation Apalta. Le carmenère constitue la majorité des cépages, suivi du cabernet sauvignon et du merlot. Un élevage de plus de deux ans en barriques françaises confère au Clos Apalta un magnifique arôme de torréfaction.

Degustationsnotiz:

Quel nez étonnant de baies écrasées, de fleurs fraîches, de bois de santal avec une légère poussière de vigne. Des olives noires aussi. Très complexe. Corsé avec un beau palais dense de mûres, de chocolat, de noix et de boîte à cigare. Longueur et calme fantastiques. Les tannins glissent au palais. Très structuré. Le vin le plus classiquement structuré ici bas. Persiste pendant quelques minutes. - James Suckling

Accompagne idéalement:

Il accompagne magnifiquement les morceaux nobles de boeuf, l'agneau en croûte d'herbes, les scampi grillés, le poisson à l'ail. Dégustez-le également avec des fromages à pâte molle affinés et du gibier.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine: Chili

Sous-région: Col

Produzent: Domaines Bournet-Lapostolle

Elevage: 27 Mois en Barrique

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 15.0%

Cépage(s): 64% Carmenère, 19% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 2% Petit Verdot

Artikelnummer: 0124720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Clos Apalta

Valle de Apalta
Domaines Bournet-Lapostolle

Herkunft: Chili
Notation: James Suckling 99/100, Score 19/20
Cépage(s): 64% Carmenère, 19% Cabernet Sauvignon,
15% Merlot, 2% Petit Verdot
Weinbau: Traditionnelle
Elevage: 27 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0%
Servier: Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:
déboucher la bouteille une heure avant le
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de
le décanter.