



2020 Clos Apalta

Valle de Apalta, Domaines Bournet-Lapostolle

La fierté de Lapostolle

Description:

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.

Accompagne idéale:

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.

Conseils de service:

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
Région:	Vallée Centrale
Sous-région:	Colchagua (Rapel)
Producteur:	Casa Lapostolle S.A.
Notation(s):	James Suckling 99/100
Elevage:	27 Mois en Barrique
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	15.0 %
Cépage(s):	64% Carmenère, 19% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 2% Petit Verdot
Référence:	0124720

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Clos Apalta

Valle de Apalta
Domaines Bournet-Lapostolle

Origine: Chili
Notation(s): James Suckling 99/100
Cépage(s): 64% Carmenère, 19% Cabernet Sauvignon,
15% Merlot, 2% Petit Verdot
Viticulture: Traditionnelle
Elevage: 27 Mois en Barrique
Vol. alcool: 15.0 %
Service: 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.