



Clos Apalta

Apalta DO, Domaines Bournet-Lapostolle

La libertà di Lapostolle

Beschreibung:

Il Clos Apalta è un blend di lunga durata e di grande struttura della denominazione Apalta. Il Carmenère costituisce la maggior parte dei vitigni, seguito dal Cabernet Sauvignon e dal Merlot. Invecchiato per oltre due anni in botti francesi, il Clos Apalta ha un magnifico aroma di tostatura.

Degustationsnotiz:

Un naso sorprendente di bacche schiacciate, fiori freschi, legno di sandalo e un pizzico di polvere di vite. Anche olive nere. Molto complesso. Corposo, con un bel palato denso di more, cioccolato, noci e scatola di sigari. Lunghezza e calma fantastiche. I tannini scivolano sul palato. Molto strutturato. Il vino più classicamente strutturato qui. Dura qualche minuto. - James Suckling

Ideale con:

Si abbina magnificamente a tagli nobili di manzo, agnello in crosta di erbe, scampi alla griglia e pesce all'aglio. Da gustare anche con formaggi molli stagionati e selvaggina.

Servierempfehlung:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.

Paese di origine: Cile

Appellation: Colchagua (discesa in corda doppia)

Produzent: Domaines Bournet-Lapostolle

Allevamento: 21 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Varietà d'uva: 75% Carmenère, 18% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot

Artikelnummer: 0124721

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Clos Apalta

Apalta DO
Domaines Bournet-Lapostolle

Herkunft:	Cile
Valutazioni:	James Suckling 100/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	75% Carmenère, 18% Cabernet Sauvignon, 7% Merlot
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	21 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.