



2017 Clos Apalta

Valle de Apalta, Domaines Bournet-Lapostolle

«Outrageous and so polished» James Suckling

Nota di degustazione:

What a stunning nose of crushed berries, fresh flowers, sandalwood and light vineyard dust. Black olives, too. Very complex. Full-bodied with a beautiful, dense palate of blackberries, chocolate, walnuts and cigar box. Fantastic length and composure. The tannin just rolls over the palate. Very structured. The most classically structured wine ever from here. Goes on for minutes. - James Suckling

Abbinamenti:

Hervorragender Begleiter zu edlen Stücken vom Rind, Lamm in Kräuterkruste oder auch gegrillten Scampi und Fisch mit geröstetem Knoblauch. Probieren Sie diesen Wein auch zu reifem Weichkäse und Wild.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Cile
Regione:	Vallée Centrale
Sottoregione:	Colchagua (discesa in corda doppia)
Produttore:	Lapostolle
Valutazioni:	James Suckling 100/100
Vinificazione:	27 Monate im Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Varietà d'uva:	48% Carmenère, 26% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 1% Petit Verdot
Numero di articolo:	0124717

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Clos Apalta

Valle de Apalta
Domaines Bournet-Lapostolle

Origine:	Cile
Valutazioni:	James Suckling 100/100
Varietà d'uva:	48% Carmenère, 26% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 1% Petit Verdot
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	27 Monate im Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.