



Clos Apalta 2020

Casa Lapostolle

Mesterværk med imponerende 99-point fra James Suckling!

Kun i de helt exceptionelle årgange vælger familien Marnier-Lapostolle at producere topvinen Clos Apalta.

Den er baseret på druerne Carmenère(64%), Cabernet Sauvignon(19%), Merlot(15%) og Petit Verdot (2%). Alt arbejdet foregår ved håndkraft og med en meget grundig udvælgelse, så kun de allerbedste druer anvendes. Vinificeringen foregår udelukkende på franske egefade. Vinen lagres i 27 måneder - også på fransk eg - inden den tappes på flaske uden nogen form for filtrering. Dyb mørkerød, næsten lilla vin. Koncentreret duft af solbær, brombær og figen med hints af kanel og lakrids. I munden føles vinen cremet, tæt og pakket med mørk frugt. Tanninerne er fløjlsbløde, og vinen har en lang og intens eftersmag. Kan drikkes allerede nu til kraftige retter med oksekød, vildt og lam.

Land	Chile
Område	Colchagua Valley
Alkoholprocent	15%
Indhold	75 cl.
Vintype	Rødvin

James Suckling
99 point
Decanter
97 point
Vinous
96 point
Jane Anson
96 point
Robert Parker
95 point