

Cuvée Alexandre Chardonnay 2019



CASA LAPOSTOLLE

Rapel Valley / Chile

Valkoviini

Rypäleet: Chardonnay

Ruoka: Kala, Vaalea liha

Tuotenro: 534387

Tilavuus: 0,75 l

Viivakoodi: 7804387001093

Alkoholi: 14,5 %

Hinta: 21,27 EUR

Kuvaus

Vaaleankeltainen väri, elegantti tuoksu, jossa kukkaisuutta ja trooppisia hedelmiä. Suutuntuma pyöreä ja hienostunut, pitkä jälkimaku. Sopii hyvin maustettujen kala- ja kanaruokien kumppaniksi. Käymisen jälkeen viiniä kypsytettiin ranskalaisissa tammitynnyreissä 11 kuukauden ajan. Malolaktista käymistä ei ole suoritettu.

Tuottaja: CASA LAPOSTOLLE (Rapel Valley)

Ranskalainen Marnier-Lapostollen suku on tunnettu ympäri maailman Grand Marnier – likööristään, mutta he ovat olleet mukana myös viinintuotannossa jo useiden sukupolvien ajan. Löydettyään Chilestä ihanteellisista olosuhteista sopivat tarhat, perusti Alexandra Marnier-Lapostolle vuonna 1994 yhdessä miehensä kanssa viinilän Cunacon kaupunkiin. Tänä päivänä tilalla on tuotantoa kolmessa eri laaksossa, Casablancassa, Cachapoalissa sekä Colchaguassa, yhteensä 370 hehtaaria. Alusta alkaen tuotannossa on keskitytty mahdollisimman laadukkaiden viinien tuottamiseen eri hintaluokissa. Tästä osoituksena Clos Apalta – viiniä pidetään yhtenä Chilen parhaimmista viineistä ja se on saanut vuosittain huippupisteitä kansainvälisessä viinilehdistössä ja –

kilpailuissa. Kaikki tarhat on sertifioitu sekä luomu- että biodynaamiseen tuotantoon. Ympäristön huomioonottamiseksi he ovat tehneet huomattavia investointeja, sillä pelkästään heidän huippuviininsä Clos Apaltan tuotannossa käytettävä uuden viinilän investointi oli 10 miljoonaa dollaria. Kaikki tilan viiniviennin kuljetukset ovat Carbon Neutral – hyväksyttyjä, kaikki eliöperäiset ainekset kompostoidaan ja pääosin kierrätyslasista valmistetut pullot ovat 14 % aikaisempaa kevyempiä.