



La cantina Lapostolle è stata fondata da Alexandra Marnier Lapostolle e da suo marito Cyril de Bournet nel 1994 a Cunaco, vicino alla città di Santa Cruz. Alexandra Marnier Lapostolle discende da una famiglia celeberrima per la produzione del liquore Grand Marnier e di vini di alta qualità prodotti nello Château Sancerre nella Loira. Dopo un viaggio in Cile, Alexandra Marnier Lapostolle e Cyril de Bournet, intuendo l'enorme potenziale di questa nazione dal punto di vista qualitativo in ambito vitivinicolo, hanno deciso di investire nella valle Colchagua collaborando con l'enologo francese Michel Rolland. Oggi l'azienda, sotto la guida di Charles-Henri de Bournet, possiede 370 ettari vitati ubicati in tre diverse aree del Paese: Casablanca, Cachapoal e Colchagua. Una parte dei vigneti, impiantati nella proprietà detta Apalta nella valle della Colchagua, risalgono al 1920 e le viti impiantate sono state acquistate direttamente da vivai francesi. Oggi la conduzione agronomica è volta a rispettare e proteggere la biodiversità e l'ambiente naturale. Le uve coltivate sono Sauvignon Blanc, Chardonnay, Cabernet Sauvignon, Merlot, Carmenère e Syrah, vendemmiate manualmente nei mesi di febbraio e marzo.

Chardonnay Grand Selection

Varietà Chardonnay.

Vigneti Il vigneto di Chardonnay Grand Selection è ubicato nella valle Casablanca situata accanto all'Oceano Pacifico nella parte centrale del Cile ed è caratterizzata da un clima simile a quello mediterraneo, ma più freddo per la presenza della corrente di

Humboldt. I terreni sono di origine granitica con la presenza di alcuni strati di argilla e di sabbia.

Vinificazione Le uve sono trasportate in contenitori refrigerati sino alla cantina. I grappoli sono in parte diraspati ed in parte pigiati direttamente: il mosto fermenta per l'76% in vasche di acciaio inox per preservare la freschezza del frutto e per il restante 25% in barriques di rovere francese, senza fermentazione malolattica. Lo Chardonnay Grand Selection 2018 affina per 8 mesi in acciaio inox.

Caratteristiche Lo Chardonnay Grand Selection 2018 al naso ha aromi eleganti ed intensi di frutta come albicocca e melone. Al palato spiccano note fruttate, complessità e struttura.

