



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.

Cabernet Sauvignon Grand Selection

Varietà Cabernet Sauvignon, Syrah.

Vigneti La Valle del Rapel si trova nella parte centrale del Cile e comprende le valli di

Cachapoal e Colchagua; è caratterizzata da un clima simile a quello mediterraneo influenzato, però, dalla corrente di Humboldt che abbassa le temperature nelle zone costiere della valle. I terreni in tutto Rapel sono di origine alluvionale o colluviale con strati variabili di argilla.

Vinificazione Il 100% delle uve è raccolto a mano in cassette da 14 chili. La fermentazione avviene in acciaio inox, mentre l'affinamento è per il 40% in acciaio inox e per il 60% in fusti di rovere francese da 225 lt. (secondo, terzo e quarto passaggio) per 6 mesi.

Caratteristiche Il Cabernet Sauvignon Grand Selection 2015 al naso ha note di frutta rossa fresca come succo di fragola e prugna, unitamente a note speziate di cardamomo e paprika rossa. Al palato è caratterizzato da un'acidità media e da tannini succosi con un retrogusto di prugna.

