



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.

Pinot Noir Cuvée Alexandre

Varietà Pinot Nero.

Vigneti Apalta si trova a 170 chilometri a sud-ovest di Santiago nella valle di Colchagua: il vigneto è esposto da Nord a Sud, cosa piuttosto rara in Cile ed ha un meso-clima speciale diverso dal resto della valle di Colchagua ovvero un inverno piovoso (oltre 450 mm.) ed una stagione estiva lunga e secca caratterizzata, però, da temperature notturne fredde.

Il terreno è composto da granito e quarzo, con ottimo drenaggio.

Vinificazione Il 100% delle uve è raccolto a mano in cassette da 14 chili. La Cuvée Alexandre Pinot Noir è prodotta a partire dalla selezione delle migliori partite ubicate nella Valle de Casablanca. Tutte le fermentazioni sono fatte in tini di rovere francese. Poi il vino è invecchiato per 10 mesi in botti di rovere francese.

Caratteristiche Dal bouquet molto elegante ed espressivo, la Cuvée Alexandre Pinot Noir al naso ha sentori di frutta rossa, prugna e note di tartufo. Al palato i tannini sono morbidi ed in perfetto equilibrio con la vivace acidità ed il finale lungo e persistente.

