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 Cuvée Alexandre

Varietà Chardonnay.

Vigneti Il vigneto di Atalayas, nella valle Casablanca, è ubicato nel cuore della Cordigliera costiera cilena, a soli 22 km dall'oceano Pacifico. La valle Casablanca ha un clima caratterizzato da piovosità annuale molto bassa, buona per la lenta maturità delle uve, e dalla presenza della corrente di Humboldt proveniente direttamente dall'Antartide. Il vigneto Atalayas è stato impiantato a Chardonnay nel 1997. I suoli del vigneto di Atalayas, sono d'origine granitica, leggermente acidi.

Vinificazione Il 100% delle uve Chardonnay è raccolto a mano in cassette da 14 chili.

Nell'annata 2016, il 56% del mosto è stato fermentato in botti di rovere francese mentre il 44% è stato fermentato in vasche di acciaio. Lo Chardonnay Cuvée Alexandre 2016 è stata parzialmente invecchiato in botti di rovere francese: il 56% per 11 mesi in fusti di rovere in parte nuovi, in parte di secondo e terzo passaggio.

Caratteristiche Lo Chardonnay Cuvée Alexandre 2016 al naso è caratterizzato da note di spezie dolci come il chiodo di garofano unitamente ad aromi di frutta fresca come litchi e mele cotogne. Al palato è elegante con un finale vibrante di lunga durata.