



CLOS APALTA

PRODUIT

Pure expression des grands terroirs chiliens, Clos Apalta 2018 charme l'œil par sa profonde robe couleur rouge grenat. D'une grande richesse aromatique, le bouquet s'ouvre sur des notes de petits fruits rouges évoquant la framboise, la groseille ou encore la fraise des bois. L'attaque en bouche met en évidence les notes aromatiques perçues au nez avant de révéler la structure tannique soyeuse et pleine de tendresse du vin. Des notes d'olive noire, de cassis et de réglisse tapissent le palais. Interminable, la finale s'étire longuement avec finesse, tension et élégance.

PROFIL GUSTATIF



NOTATIONS

James Suckling : 100/100

IDENTITÉ

Région viticole / Pays	Valle de Colchagua / Chili
Type de vin	Rouge
Volume	0,75L
Degré d'alcool	15,0%
Potentiel de garde	20 ans +
Cépages	Cabernet Sauvignon, Carménère, Merlot