



CLOS APALTA

PRODUIT

Clos Apalta 2018, een pure expressie van de grote Chileense terroirs, betovert het oog met zijn diep granaatrode kleur. Met een grote aromatische rijkdom opent het bouquet met tonen van klein rood fruit, zoals framboos, rode bes en wilde aardbei. De aanzet benadrukt de aromatische tonen in de neus voordat de zijdezachte en tere tanninestructuur van de wijn wordt onthuld. Tonen van zwarte olijf, zwarte bes en zoethout bedekken het gehemelte. De eindeloze afdrank strekt zich uit met finesse, spanning en elegantie.

PROFIL GUSTATIF

Léger		Puissant
Souple		Tannique
Sec		Moelleux
Vif		Rond
Fruité		Boisé
Minéral		Fruité



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