



## LAPOSTOLLE

# *Cuvée Alexandre Syrah*

---

**ÄRGÅNG:** 2014

---

**DRUVSORT:** Syrah

---

**ALKOHOLHALT:** 15%

---

**PRODUKTTYP:** Röda viner - fylliga

---

**URSPRUNG:** Cachapoal, Chile

---

**PRODUCENT:** Lapostolle

---

**ARTIKELNUMMER:** 73535-01

---

**PRIS EXKL MOMS:** 188,00 kr/750 ml

---

**PRIS INKL MOMS:** 235,00 kr/750 ml

---

**SORTIMENT:** Beställning

---

**FÄRG:** Tät, mörkt plommonröd.

**DOFT:** Intensivt fruktig och kryddig doft med elegant fatton och syrlig friskhet, inslag av mörk choklad och rik mörk bärfrukt - körsbär, plommon, björnbär och svarta vinbär.

**SMAK:** Fyllig, välbalanserad och frisk smak med mjuka, runda tanniner, koncentrerad frukt och elegant fatkarakter, inslag av söt mörk bärfrukt, mörk choklad och elegant fatkarakter i extraktrik, smakrik stil med lång, läcker eftersmak.

**PASSAR TILL:** Smakrika köttretter, stekt och grillat eller grytor av lamm, nöt och vilt.

**TILLVERKNING & LAGRING:** Druvorna skördas för hand och avstjälkas till stor del för hand, medan resten genomgår en dubbel sortering på långa sorteringsband. Jäsningen tar 15 dagar varefter vinet får ytterligare 10 dagars skalkontakt. Vinet lagras slutligen 15 månader i fransk ek, varav 65% lagras på fat som är nya, 16% lagras på fat som är ett år och 19% i två år gamla fat.

**ÖVRIGT:** Dekanteras gärna en timme innan servering.

## LAPOSTOLLE

Lapostolles anseende är mycket högt. Vinmakaren heter Michel Friou och har tidigare arbetat på Chateau Margaux och Cape Mentelle. Konsult är den välkände franske önologen Michel Rolland. Företaget äger 370 hektar fördelat på tre olika vingårdar (Casablanca, Cachapoal och Colchagua), druvsorterna som odlas är huvudsakligen franska. Precis som på så många andra ställen i Chile växer druvorna på oypade druvstockar. Detta är möjligt eftersom Chile är en av de få platser i världen som varit förskonade från den fruktade vinlusen.

