



*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.*

## *Sauvignon Blanc Grand Selection*

**Varietà** Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris.

**Vigneti** Il Sauvignon Blanc Grand Selection 2018 è prodotto con uve provenienti da una zona molto speciale della Rapel Valley detta valle Cachapoal, ubicata direttamente ai piedi delle Ande: qui le viti crescono sotto l'influenza del clima freddo tipico andino. Il terreno è pietroso, poco profondo, caratterizzato da molti ciottoli grandi e rotondi che permettono così un ottimo drenaggio. Quest'area è detta "Las Kuras" ("pietre" nella lingua locale) ed è stata originata dal letto di un antico fiume.

**Vinificazione** Il Sauvignon Blanc Grand Selection 2018 vuole essere l'esaltazione dell'uva migliore prodotta nella Rapel Valley. La fermentazione avviene a bassa temperatura in serbatoi di acciaio inox. L'affinamento, sempre in acciaio inox, dura per 7 mesi.

**Caratteristiche** Al Sauvignon Blanc viene aggiunta una piccola percentuale di Sauvignon Gris così da ottenere un vino caratterizzato da delicate note di frutti bianchi ed agrumi. Al palato è fresco, con un lungo finale.

