

# Boulevard Napoléon Grenache Noir



Le Pujol.

Au numéro 2 bis du  
**BOULEVARD NAPOLEON.**

Très vieux grenache noir.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE HÉRAULT.  
Benjamin Darnault, Trevor Gulliver & Fergus Henderson,  
au n° 2 bis du b<sup>is</sup> Napoléon, à 3460 La Livinière France.  
Mis en bouteille par CJA à F-Info.  
Contient sulfites, contient sulphites.

750 ml.

PRODUCT OF FRANCE

14,5% vol.

*Nommé d'après l'ancien nom d'une rue du village de La Livinière, Minervois : Boulevard Napoléon est le partenariat entre le restaurateur Trevor Gulliver, le Chef Fergus Henderson et le vigneron Benjamin Darnault.*

  
WINE ADVOCATE  
90

JEB DUNNUCK

89

**Appellation :** IGP Pays de l'Hérault

**Millésime :** 2015

**Degré :** 14,5%

**Cépages :** 100% Grenache Noir

**Terroir :** Sols argilo-calcaires / Vignes de 70 ans environ.

**Conduite de la vigne :** Vendangée à la main en caissettes bois.

**Mode de vinification :** Fermentation en cuve de 4000l / Macération de 3 semaines / Filtration légère, sans collage.

**Elevage :** 20% maturation en demi-muids de 2 et 3 ans et 80% en cuves inox.

## Notes de dégustation :

La robe est rouge de Venise.

Le nez déborde de parfums de cerise, de zan et de cèdre subtilement épicé. L'attaque, bien que monumentale, joue sur du velours. Les tanins sont souples et généreux, avec en première ligne la prune harnachée de cuir, suivie des vieux grognards corsés comme un moka d'Ethiopie.

La finale sous une mitraille mentholée célèbre le panache et l'audace d'un poivre de Kampot. Un vin qui rend un bel hommage au grenache noir, ce prodigieux cépage emblématique de l'appellation.

## En accord :

Côtelettes d'agneau, escalivade de poivrons, suivi d'un bon morceau de Comté affiné servi avec de la confiture de figue...

## Conseils :

Servir à 16°C

Garde conseillée : Jusqu'en 2025

