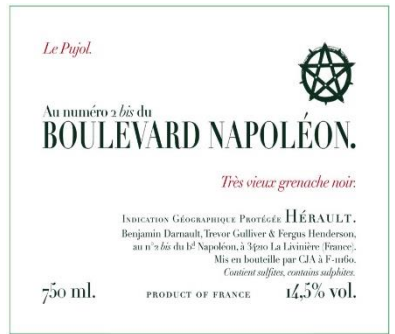


Boulevard Napoléon Grenache Noir



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.

"L'art et le vin sont les joies supérieures de l'homme libre."

Aristote

Appellation : IGP Pays de l'Hérault

Millésime : 2016

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