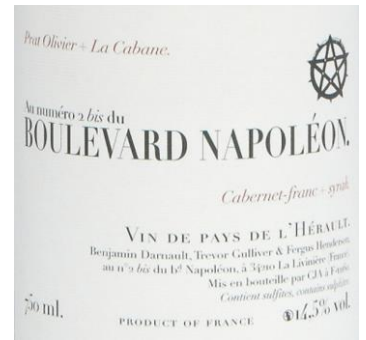


# Boulevard Napoléon Cabernet Franc- Syrah



**Une résidence dans le Minervois et un chai qui se situe au 2bis d'une rue anciennement baptisée Boulevard Napoléon.**

*"Le vin [...] fait surgir plus d'un portique fabuleux dans l'or de sa vapeur rouge, comme un soleil couchant dans un ciel nébuleux."  
Charles Baudelaire*



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

**Millésime :** 2017

**Degré :** 14,5%

**Cépages :** 50% Cabernet Franc / 50% Syrah

**Terroir :** Sols argilo-calcaire de La Livinière.

**Conduite de la vigne :** Vignes de 70 ans environ.

**Mode de vinification :** Vendangée à la main en caissettes bois / Fermentation en cuves de 2600l / Macération pendant 3 semaines / Filtration légère, sans collage.

**Elevage :** 40% en fûts de 225l (12 mois d'âge) et 60% en cuves inox.

**Notes de dégustation :**

Tandis que le nez révèle des notes de fruits noirs, de poivre et de chocolat, la bouche surprend par la qualité de ses tanins soyeux et de sa longue finale.

**En accord :**

Magret de canard au miel et poivre, grillé à la plancha, gibier, plats en sauce, viandes rouges ou bien une tarte au chocolat...

**Conseils :**

Servir à 16°C

Garde conseillée : Jusqu'en 2025