

Boulevard Napoléon Carignan



L'Angely.



Au numéro 2 bis du
BOULEVARD NAPOLÉON.

Carignan noir de coteau.

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE **HÉRAULT.**
Benjamin Darnault, Trevor Gulliver & Fergus Henderson,
au n°2 bis du b° Napoléon, à 34200 La Livinière (France).
Mis en bouteille par CIA à Faurès.
Contient sulfites, contains sulphites.

750 ml.

PRODUCT OF FRANCE 14,5% vol.

**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 : 2016

Degré : 14,5%

Cépages : 100% Carignan

Terroir : Sols argilo-calcaire / Vignes de 65 ans environ.

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

Mode de vinification : Fermentation en cuve de 2600l / Macération de 3 semaines / Filtration légère, sans collage.

Elevage : 40% en fûts de 225l (de 1 à 2 ans) et 60% en cuves inox.

Notes de dégustation :

Robe rubis sombre bien translucide, avec des reflets d'évolution.

Le nez, après une bonne aération, exprime avec finesse des notes de fruits rouges confits, d'épices et de pain grillé.

La bouche est ronde, ample, avec une matière aérienne d'une grande finesse qui vous caresse le palais. Il se dégage une profondeur et une fraîcheur certainement redevables aux vieilles vignes.

La finale est intense tout en restant subtile, avec une fine mâche épicée, une touche de moka et des saveurs plus minérales (craie humide, sel). Un Carignan sobre, mais classe.

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