Boulevard Napoléon
Cinsault





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 Henderon et le vigneron Benjamin Darnault.

" Pour bien apprécier le vin, il faut de l'odorat, un sens du goût suffisamment développé et un œil pour la couleur. Tout le reste n'est qu'expérience et goût personnel. "
Cyril Ray



Appellation : IGP Pays de l'Hérault
Millésime : 2023
Degré : 15%
Cépages : 100% Cinsault Rouge

Terroir : Schiste / 500m altitude / Vignes de 50 ans environ.

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

Mode de vinification : Fermentation en cuve de 4000l avec des levures indigènes pendant 2 semaines / 2/3 égrappées & 1/3 entières / Filtration légère, sans collage.

Elevage : Presses et coules sont séparées et élevées en cuves indépendantes pendant 1 an.

Notes de dégustation :
Robe translucide rouge cardinal avec des reflets garnit.
Nez délicieux et juteux, il s'agit d'un Cinsault moins corsé que d'autres avec beaucoup de fruits rouges (certains Cinsault ont des goûts de fruits plus foncés). Ce millésime se rapproche pas mal d'un Gamay, on peut facilement le mettre au frais.
En bouche, sous les fruits juteux se trouvent des arômes de fruits bleus attrayants et du poivre noir.

En accord :
Grills mixtes, gibier, rôtis de porc, plats de charcuterie et fromages…

Conseils :
Servir entre 14 et 16°C
Garde conseillée : A minima 8 ans.