Boulevard Napoléon
Grenache Gris





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

94

Report Matthew Stubb



Appellation : IGP Pays d'Hérault
Millésime : 2018
Degré : 14,5%
Cépages : 100% Grenache Gris

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

Conduite de la vigne : Vendangée à la main en caissette.

Mode de vinification : Fermentation en fûts de 225l (de 1 à 2 ans) / Macération vendange entière dans la presse / Filtration légère, sans collage.

Elevage : En fûts de 225l (de 1 à 2 ans) pendant 1 an sur lies.

Notes de dégustation :
La robe est or pâle, brillante.
Le nez est superbe, beurre noisette, sésame, lemon curd avec peut-être plus d'expansivité.
La bouche est ample, sphérique, avec une matière opulente, généreuse, tout en gardant de la rectitude et de la fraîcheur. L'équilibre est juste parfait !
La finale dévoile une belle mâche crayeuse, où se mêlent agrumes, notes beurrées et grillées. Elle se prolonge avec subtilité avec du grillé et du salin en arrière plan.

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 12°C
Garde conseillée : Jusqu'en 2030