

domaine Bois de Devès

100% NÉGRETTE

Vendangé à la main du 11 au 16 septembre 2020

C'est en 2020, à la quarantaine, que Nicholas Smith change de vie. Ex batteur de rock anglais, reconverti quatre ans dans la vigne en Val de Loire, il choisit finalement Fronton, une appellation au Sud mais aux influences océaniques bienfaitrices en temps de changements climatiques. Depuis, il cultive les 10 hectares de vieilles vignes entourées de bois de chêne du Domaine Bois de Devès avec des pratiques respectueuses et une grande sensibilité aux terroirs.

Assemblage 100% Négrette

Terroir : Sols de graves et de boulbènes. Ce 100% Négrette est issu d'un assemblage de trois terroirs : le coteau Nord, où se concentre la fraîcheur, le coteau Sud, plus chaud, et le Petit Marcelot, parcelle plus méditerranéenne avec des sols peu profonds et des rangées courtes.

Vinification : Vendanges manuelles, égrappées et foulées avant la vinification en cuve béton. Pigeage et léger remontage.

Dégustation : Nez complexe où se mêlent les notes de violette, de fruits rouges et d'épices. Bouche riche et ronde, tanins lisses, notes de fruits noirs.

Température de service : 16°C

Temps de garde : 5 ans



La Négrette, cépage identitaire de l'appellation Fronton, se caractérise par son intensité aromatique qui mêle fruits noirs, violette et épices douces.

Rendement : 27 hl/ha

Alcool: 14,5%

pH: 3,78

Acidité volatile 0,45 g / L

SO2 Total 62 mg/L



Domaine Bois de Devès



bois_de_deves



Nicholas Smith, vigneron
Domaine Bois de Devès - 2255 route de Fronton
31620 Castelnau d'Estrétefonds - France
+33 6 80 54 85 10 - www.domaineboisdedeves.com