

domaine Bois de Devès

100% MALBEC

Vendangé à la main du 21 au 30 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% Malbec

Terroir : plateau de la troisième terrasse du Tarn sur des sols de graves. Vignes âgées de 45 ans, à faible rendement (30 hL/ha) et bordées par le bois de Devès, ce qui apporte de la fraîcheur et favorise une maturation plus lente.

Vinification : Vendanges manuelles, égrappées et foulées puis vinifiées en cuve inerte à sec. Macération longue (30 jours).

Dégustation : Arômes intenses de fruits noirs et rouges, tanins souples. À boire dès maintenant.

Température de service : 16-18°C

Temps de garde : 5-10 ans



Le Malbec, aussi appelé Côt, est un cépage typique du Sud-Ouest. Il s'exprime avec bonheur au Bois de Devès.

« Un 2020 très intense et expressif qui mêle le cuir, la violette, les fruits noirs, la cerise et le bourgeon de cassis. La chair est ample et gourmande, mais elle propose aussi une fraîcheur tonique et une bonne ossature qui sera gage de longévité.> » ★ ★ Le Guide Hachette 2022

Rendement : 30hl/ha

Alc: 14,5%

pH: 3,52

Acidité totale : 3,75 g/L

Acidité volatile : 0,43 g/L