

domaine Bois de devès



LE DEVÈS AOP FRONTON 2020

Vendangé à la main du 11 au 22 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 60% Négrette, 30% Syrah, 10% Malbec

Terroir : Le côteau du Devès est une parcelle de 7 hectares de vieilles vignes (35 à 50 ans) orientée Nord d'un côté, inclinée vers le Sud de l'autre. Le sol, constitué de graves au sommet, devient plus limoneux dans le gradient de la pente, jusqu'à devenir dominé par les argiles à la base. C'est cette variation des sols et de leurs textures qui donne toute sa complexité au Devès, avec aussi l'influence de l'été 2020, très chaud.

Vinification : Vendanges manuelles, égrappées, foulées puis vinification en cuve béton. Six semaines de macération.

Dégustation : Nez riche et complexes de fruits rouges et noirs mûrs. Bouche suave et épicées aux accents de violette. Tannins lisses.

Température de service : 16-18°C

Temps de garde : 5 à 10 ans

Rendement : 30 hl/ha
Alc: 14,38%
pH: 3,89
Acidité totale : 2,74 g/L

Bouchon : Diam 5
Bouteille : Bordeaux
Date d'embouteillage : 6 juillet 2021



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