

domaine Bois de devès

INTRO OUTRO VIN DE FRANCE

Vendangé à la main

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 : Côteau sud du domaine avec une belle exposition. Terroir graveleux de la 3e terrasse du Tarn.

Vinification : Vendanges manuelles, égrappées, foulées puis vinification en deux barriques ouvertes à la verticale. Macération de 1 mois puis élevage en barrique pendant 10 mois

Dégustation : Tannins souples, arômes délicats de framboise, cerise et prune mûres. Notes de mocca et de caramel. Bel équilibre entre fraîcheur et douceur.

Température de service : 8°C en apéritif, 13°C en dessert

Format : 50 cl



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

domaine
Bois de devès

100% NÉGRETE

Vendangé à la main du 12 au 26 septembre 2022

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 : 25 hl/ha

Alcool: 14,5%

pH: 3,79

Acidité volatile 0,51 g / L

SO2 Total 69 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

domaine Bois de devès

100% SYRAH

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% Syrah

Terroir : Ce vin est issu de deux parcelles de syrah: les Tuiliers, une petite parcelle à faible rendement plantée sur un sol de boulbènes fertiles, et Le Devès qui est une parcelle sur le coteau nord sur un sol de graviers et boulbènes.

Vinification : Vendanges manuelles, égrappées et foulées puis vinifiées en cuve béton. Trois semaines de macération. Légers pigeages et remontages.

Dégustation : Le vin est jeune et plein de fruits rouges, il reflète également le terroir avec des violettes, du chocolat, des myrtilles et des épices rustiques.

Température de service : 16-18°C

Temps de garde : 5-10 ans



La Syrah est un cépage de choix à Fronton pour accompagner la Négrette. Ici elle vous est proposée seule pour en apprécier la finesse et la complexité.

« Cette Syrah [...] étonne par l'intensité de ses arômes de chocolat blanc et de cassis, la surprise persiste avec une puissance et une vivacité peut courante. On ne cherche pas le consensus mou sur cette cuvée. À découvrir. » ★ La Tulipe Rouge

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

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

domaine
Bois de Devès

100% MALBEC

Vendangé à la main du 27 septembre 2022

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 47 ans, à faible rendement (26hL/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). Elevé en barrique pendant 10 mois.

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.

Le Malbec ou Cot de la toute petite parcelle du plateau de Devès est bordé et influencé par le bois sur deux côtés. Le vin est une expression pure du cépage Malbec sur ce terroir particulier de Devès. Elevé en barriques

Rendement : 30hL/ha

Alc: 14,5%

pH: 3,52

Acidité totale : 3,75 g/L

Acidité volatile : 0,43 g/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

domaine Bois de devès

LES TUILIERS

AOP FRONTON 2022

Vendangé à la main du 23 septembre et 10
octobre 2022

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 50% Négrette, 50% Syrah

Terroir : Les Tuiliers est une petite parcelle de vieilles vignes de Syrah à faible rendement sur un sol de boulbènes argileuses. Elle a été assemblée avec la Négrette de la parcelle voisine dont le sol est graveleux.

Vinification : Vendanges manuelles, égrappées et foulées avant vinification en cuve béton de 50 hL séparément. Vinification et de macération était de 3 semaines (Négrette) et 6 semaines (Syrah) Fermentation malolactique complète. Elevage en cuve fibre

Dégustation : Nez complexe dominé par les fruits rouges mûrs et les épices. En bouche, notes de fruits noirs et de poivre. Tanins fondus. Belle persistance.

Température de service : 16-18°C

Temps de garde : 5 à 10 ans



Rendement : 33 hl/ha
pour la Négrette, 15
hl/ha pour la Syrah
Alc: 14,5%
pH: 3,78

Acidité totale: 3,2 g /L
Acidité volatile 0,45 g /
SO2 Total 65 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