



# Les Grands Devois



## Le vignoble

Millésime	2012
Appellation	A.O.P. Languedoc
Terroir	Coteaux argilo-calcaire
Encépagement	Grenache 70%, Syrah 30%
Vendanges	Manuelles et mécaniques
Taille	Double cordon de Royat
Rendement	40 hectolitres / hectare

## Vinification

Fermentation	Macération à froid, fermentation et extraction à chaud
Elevage	En cuve

## Dégustation

Température	16°C - 17°C
Potentiel de garde	3 à 8 ans
Accord mets & vins	Terrine de campagne, Entrecôte grillée, Magret de canard, Poulet rôti, Fromages à pâte sèche
Mise en bouteille	2014
Conditionnement	Bouteille Bourguignonne

## Petit lexique du vigneron :

### Appellation d'Origine Contrôlée Languedoc :

Il s'agit d'une appellation régionale, couvrant la presque totalité du vignoble du Languedoc-Roussillon. Cette appellation remplace celle des Coteaux-du-Languedoc depuis 2007

**Grenache** : Cépage noir d'origine espagnole de la province d'Aragon. Ce cépage de qualité peut donner des vins rouges puissants, colorés et généreux, des vins rosés aromatiques et soyeux ou des vins doux naturels très sucrés au potentiel de garde très important .

**Syrah** : Cépage noir français et suisse . Ce cépage peut donner des vins rouges d'acidité moyenne, et aptes au vieillissement. Ce sont souvent des vins de très grande qualité. Ils se distinguent par leur complexité aromatique, et la finesse de leurs tannins. Permet également d'élaborer des rosés très fruités et intéressants.



