



## DEVOIS DES AGNEAUX ROUGE 2021 - AOP LANGUEDOC

Le Devois des Agneaux est la cuvée historique premium du Languedoc, dont le premier millésime remonte à 1997. Un vin languedocien dans l'âme, à l'image de la famille Jeanjean. Il est l'expression à l'état brut de son terroir de cailloux calcaires, de ses sols arides et de son soleil généreux. Concentré, dense et puissant aux tanins fondus, c'est un vin authentique à servir avec des plats méditerranéens.

### CÉPAGE(S)

70% Syrah, 30% Grenache noir.

### VIGNOBLE

Sol d'éclats calcaires du Jurassique (origine marine) sur le plateau d'Aumelas. Climat chaud et sec méditerranéen, tempéré par l'altitude.

### VINIFICATION

Vendanges mécaniques. Egrappage. Macération pré-fermentaire à froid. Fermentation en cuve inox (25-28°C), avec remontages quotidiens (de 1 à 4 par jour) et 1 à 2 délestages, puis une macération longue pour une extraction optimale. Fermentation malolactique en cuve inox.

### ÉLEVAGE

Élevage d'un tiers de la cuvée en fûts de chêne français durant 6 à 10 mois.

### DÉGUSTATION

ROBE : Couleur grenat intense. NEZ : Arômes complexes de fruits noirs, de garrigue et de cacao. BOUCHE : Epicée et concentrée avec des tanins soyeux. Finale douce sur la vanille.

### ACCORDS

Servir à 15-16°C avec une côte de bœuf grillée, un gibier en sauce ou un fromage affiné.

### POTENTIEL DE GARDE

4 à 6 ans

