

CHRISTOPHE AVI



Accords mets et vins

Il se suffit à lui même apéritif, il se consomme aussi accompagné de charcuteries, ainsi que de poissons. Apéro!

Détails

Domaine : Christophe Avi / Domaine du Bois de Simon

Couleur : Rosé

Millesime : 2019

Degrès : 13,5 %

Viticulture : Raisonnée

Contenance : 0,75 L

Cépages : Cabernet

Région : Sud-Ouest

Appellation : AOP Brulhois

Nom du Vigneron : Christophe Avi

Dégustation

Robe : Rose incarnat

Nez : Subtil mélange d'agrumes et de fruits exotiques

Bouche : Attaque sèche qui laisse de suite découvrir ses arômes et son caractère

Finale : Agréable et aromatique

Garde : 1 à 2 ans

Température de service : 9°

Caractéristiques

Terroir : Sol de grave exposé plein sud

Cépage : Cabernet-franc 60%, Cabernet-sauvignon 40%

Vendange : Mécaniques

Vinification : Pressurage direct, débordage, vinification à 16° avec incorporation des bourbes filtrés

Elevage : Cuve

HISTOIRE DU DOMAINE

Christophe Avi / Domaine du Bois de Simon « J'ai souvent eu faim dans ma vie... Jamais soif ! » disait Jean Carmet. Je dois reconnaître pour ma part que j'ai été chanceux ! Jamais soif et Jamais faim non plus ! Dans mon sud-ouest natal, foyer de bons vivants, entre Agen et Nérac, ma carcasse de rugbyman a toujours été nourrie et hydratée ! Il y a quelques années, après une longue période rugbystique, j'ai repris, selon la tradition (et surtout avec bonheur), le domaine familial. Ma grande passion de la vigne et du travail bien fait, mais aussi celle du partage et de la convivialité m'ont convaincu que mes vins ne pourraient refléter que ces valeurs chères à mon cœur. Aujourd'hui, je suis ravi. De « l'AVI » de tous mes amis et de mes clients fidèles, ma production incarne le plaisir du bien vivre et de l'amitié. Des vins qui se veulent chacun comme un petit morceau de cette vigne que j'aime tant pour un moment de vie. Bienvenue dans mon petit monde où « l'Avi » vaut vraiment le coup d'être vécue ! Christophe AVI

