

CHRISTOPHE AVI



Accords mets et vins

Poisson, fruits de mer, apéritif, foie gras avec une confiture de tomates et d'oignon. Apéro! Repas!

Détails

Domaine : Christophe Avi / Domaine du Bois de Simon

Couleur : Blanc

Millesime : 2021

Degrès : 11,5 %

Viticulture : En conversion

Contenance : 3 L

Cépages : Colombard, Petit Manseng, Gros Manseng

Région : Vin de France

Packaging : 1 bouteille

Appellation : Vin de France

Nom du Vigneron : Christophe Avi

Theme : NouveauxVinsAvi

Caractéristiques

Vendange : Mécaniques

Viticulture : Raisonnée

Vinification : Vinification en blanc classique avec une macération à froid d'une semaine

Elevage : En cuve pendant 3 mois

Dégustation

Nez : Aromes d'agrumes et de fleurs

Bouche : Attaque franche, amples et généreuse

Finale : Finale agréable, tendu et persistante

Garde : 2 ans

Température de service : 12°

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 ou « l'Avi » vaut vraiment le coup d'être vécue ! Christophe AVI



Plaisirs du vin
Poitiers