LE VIN C'EST L'AVI 2021 ROUGE

CHRISTOPHE AVI



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Un vin à la robe pourpre profonde, offrant un nez de fruits noirs intenses. En bouche, sa texture soyeuse et son équilibre entre fraîcheur et fruité séduisent, avec une finale longue et gourmande.

Accords mets et vins

Charcuterie, côte de bœuf, fromages locaux. Apéro! Repas!

Détails

Domaine : Christophe Avi / Domaine du Bois de Simon
Couleur : Rouge
Millesime : 2021
Degrès : 14,5 %
Viticulture : En conversion
Contenance : 0,75 L
Cépages : Merlot , Tannat
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Appellation : Vin de France
Nom du Vigneron : Christophe Avi
Theme : NouveauxVinsAvi

Dégustation

Robe : Pourpre
Nez : Notes de fruits noirs
Bouche : Soyeuse, avec du volume, belle maturité des raisins exprimant fraîcheur et fruité
Finale : Longue et veloutée avec de la gourmandise

Caractéristiques

Cépage : 70% Merlot 30% Tannat
Viticulture : En conversion biologique depuis 2018
Vinification : Traditionnelle en cuve
Elevage : 12 mois en 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 reconnaitre 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

