

CHRISTOPHE AVI



Accords mets et vins

Complice des bons petits plats

Détails

Degrès : 12,5 %
Viticulture : En conversion
Contenance : 0,75 L
Cépages : Merlot
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Buzet
Couleur : Rouge
Millesime : 2020
Domaine : Christophe Avi / Domaine du Bois de Simon

Caractéristiques

Terroir : Argilo calcaire
Cépage : Merlot 80% / C. Sauvignon 13 %/ Cabernet Franc 7%
Vendange : Mécanique
Viticulture : Conversion en agriculture biologique depuis 2018 en haute valeur environnementale (HVE) depuis 2019
Vinification : Classique en rouge avec des macérations de 3 semaines
Elevage : En cuve pendant 8 mois.

Dégustation

Robe : Rouge profond
Nez : Belle complexité des arômes
Bouche : Les tannins sont expressifs et élégants.
Finale : Finale belle et complexe
Garde : 6 ans
Température de service : 17°

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

