L'AVI EST BELLE 2024 ROUGE

CHRISTOPHE AVI

Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

L'Avi est belle !

- 60% Egiodola
- 35% Merlot
- 5% Cabernet Franc

Accords mets et vins

Vin de soif, idéal avec de la charcuterie ou du poisson. Apéro!

Détails

Domaine : Christophe Avi / Domaine du Bois de Simon
Couleur : Rouge
Millesime : 2024
Degrès : 11,5 %
Viticulture : En conversion
Contenance : 0,75 L
Cépages : Merlot , Egiodola
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Appellation : Vin de France
Nom du Vigneron : Christophe Avi
Theme : NouveauxVinsAvi

Dégustation

Robe : Pourpre
Bouche : Puissante, pleine, velouté et gourmande
Finale : Longue et structurée
Température de service : 12° à 14°

Caractéristiques

Cépage : 60% Egiodola 35% Merlot 5% Cabernet Franc
Vinification : Traditionnelle en rouge, 8 jours de macération, non filtré
Elevage : Un élevage en cuve de 6 mois.

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