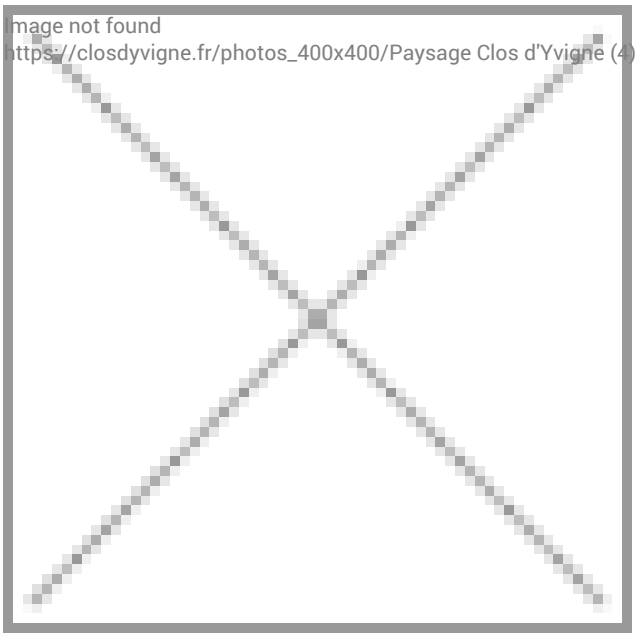
Millesime : 2024

CHRISTOPHE AVI



Accords mets et vins

Foie gras, fromage à pates persillés, comté. Apéro! Repas!

Détails

Domaine : Christophe Avi / Domaine du Bois de Simon
Couleur : Blanc
Millesime : 2024
Degrès : 11,5 %
Viticulture : Raisonnée
Contenance : 0,75 L
Cépages : Colombard, Petit Manseng, Gros Manseng
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Appellation : Vin de France
Nom du Vigneron : Christophe Avi
Theme : NouveauxVinsAvi

Dégustation

Robe : Jaune or
Nez : Aromes d'agrumes, de fruits sec et de fleur
Bouche : Amples et généreuse
Finale : Finale agréable et persistante
Garde : 3/4 ans
Température de service : 12°

Caractéristiques

Cépage : Petit manseng 50%, Gros manseng 25 %, Colombard 25 %
Vendange : Mécaniques
Viticulture : Raisonnée
Vinification : Vinification en blanc classique avec une macération à froid d'une semaine
Elevage : En cuve pendant 3 mois puis en bouteille pendant 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

