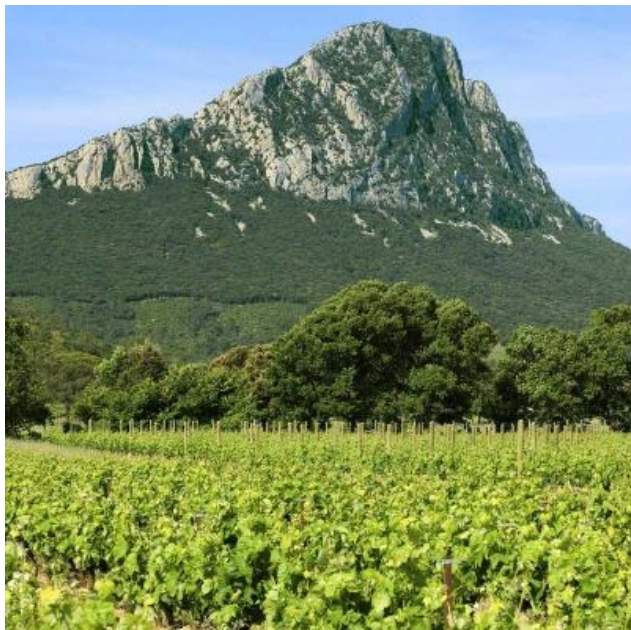


## CHRISTOPHE AVI



### Accords mets et vins

#### Détails

**Viticulture** : En conversion  
**Région** : Sud-Ouest  
**Nom du Vigneron** : Christophe Avi  
**Appellation** : AOP Brulhois  
**Cépages** : Cabernet  
**Couleur** : Rouge  
**Domaine** : Christophe Avi / Domaine du Bois de Simon  
**Millesime** : 2018  
**Contenance** : 0,50 L  
**Degrès** : 14 %

#### Dégustation

**Robe** : Pourpre sombre  
**Nez** : Très aromatique de fruit et de notes épicées  
**Bouche** : Puissante et élégante  
**Finale** : Remarquable de longueur  
**Garde** : 8 ans  
**Température de service** : 16°

#### 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

#### Caractéristiques

**Terroir** : Graveleux  
**Cépage** : 1/3 de Merlot 1/3 de CS 1/3 de CF  
**Vendange** : Vendange manuelle à maturité des pépins  
**Viticulture** : Lutte raisonnée et prémice à la conversion en AB  
**Vinification** : Ramassé en caissette, mis au frigo 48 h, et egrener à la main.  
Macération d'un mois en petite cuve et pigeage manuel délicat  
**Elevage** : Ce millésime a passé 10 mois en cuves

