



## Les Athlètes du Vin (Vini Be Good)



Domaine Les Athlètes du Vin (Vini Be Good)

Pays et région d'origine France - Loire

Dénomination IGP Val de Loire



Couleur Rouge

Nom de la cuvée Gamay

Millésime 2023

Cépages 100% Gamay

Elevage Cuve Inox durant 6 mois

Prix 11,30 €

**10,80 € pour les recommandés**

### Histoire du Domaine

Fondée en 1999 par des vignerons passionnés, VINI BE GOOD incarne une vision du vin ancrée dans le respect du terroir et de la nature. Engagée aux côtés de producteurs partageant des pratiques biologiques et biodynamiques, la structure valorise l'authenticité à travers une sélection de vins issus de la Loire et d'autres grands vignobles français. Plus qu'un distributeur, VINI BE GOOD est un partenaire de confiance, facilitant la logistique pour que les vignerons se consacrent pleinement à leur métier. Présente en restauration, chez les cavistes et à l'export, l'entreprise crée un réseau d'échange et de transmission, contribuant ainsi à l'amélioration continue de la qualité des vins français, millésime après millésime. Une aventure collective au service du goût et du vivant.

### Caractéristiques du vin

Robe cerise avec reflets violine. Nez intense des fruits rouges et cerises noires. Bouche très souple, sans astringence, gourmande de fruits. Un vin à boire un peu frais. Assez léger mais vraiment très bon !

### Consommation et garde

A boire sur sa jeunesse d'ici 2027... et frais !

**Température de consommation idéale:** 12-14°C

#### Accord Mets vin:

Ce Gamay léger et fruité s'accordera parfaitement avec une planche de charcuteries fines, une salade de gésiers tiède ou encore une quiche aux légumes grillés. Servi légèrement frais, il sublimerait les mets simples et conviviaux.



## Le coin des curieux

Une goutte de connaissance générale:

Ce que j'ai pensé de ce vin



Ok, mais bof



Vin bien fait, c'est ce qu'il me fallait



Une belle découverte



Génial ! J'en veux encore !

Date et circonstances dégustation (nom des convives, plat accompagnant le vin...)

---

Mes commentaires de dégustation (robe – nez – bouche – appréciation générale)

---

### Contacts

Pierre Longueville - 0497/517.583  
Yves Lacomble - 0486/360.642

Ce vin vous a plu?

Passez commande sur notre site ou en envoyant un mail à [info@mywinebox.be](mailto:info@mywinebox.be)