

ALLEGRIA

Allegria

Dolce Vita

AOC Coteaux du Languedoc

Sud de France

Vin biologique certifié par ECOCERT



LE TERROIR

Situé sur la commune de Caux au Nord de la petite ville de Pézenas, le vignoble d'Allegria est perché sur les premières collines du Haut Languedoc. Pézenas est le « Saint Emilion » du Languedoc : un des plus beaux patrimoines architecturaux de la région, une pépinière de jeunes vigneronns aussi dynamiques que talentueux et une vraie identité de terroir avec des vins qui se distinguent par leur finesse aromatique et leur potentiel de garde.

PETITE HISTOIRE DU DOMAINE VITICOLE

Créé en 2008, Allegria est le fruit d'une amitié franco-argentine entre la famille d'Aboville, à la tête d'une Tribu de 5 enfants et Roberto de la Mota, l'un des plus grands œnologues argentins. L'ambition de Ghislain et Delphine d'Aboville : créer un domaine entièrement respectueux de l'environnement, depuis la culture des vignes en agriculture biologique jusqu'au choix de l'architecture pour la cave de vinification.

LE VIGNOBLE ET LES CEPAGES

Les 9 hectares sont une jolie mosaïque des cépages méditerranéens : une majorité de Syrah, beaucoup de Mourvèdre, car il en faut toujours un peu pour élaborer des grands vins du Sud. A ne pas oublier, une toute petite parcelle de Carignan pour laquelle les ambitions sont grandes. Et enfin le Cinsault tant apprécié pour donner naissance à un rouge original vinifié sans sulfites ajoutées. Pour le Blanc, les 2 stars, émigrées du Rhône : Roussanne et Marsanne pour vous servir... Les sols du vignoble ont été chamboulés en profondeur par l'activité volcanique. Le vignoble est d'un seul tenant mais d'une grande diversité : terrasses de graves villafranchiennes, cailloutis de basaltes, marnes blanches se suivent à quelques mètres de distance. Autant d'atouts à exploiter pour obtenir des vins avec une belle complexité.

Dans l'assemblage de cette cuvée, ont été utilisés en majorité de la Syrah d'une parcelle plantée en 2001 ainsi que du Cinsault d'une parcelle de 0,5 hectare plantée en 1985.

LA PERSONNE QUI COMPTE AU DOMAINE

Allegria n'est pas la création d'une seule personne, mais le fruit de l'amitié de deux familles : la famille d'Aboville et la familia de la Mota. D'un côté la passion et l'enthousiasme d'une jeune famille à la tête d'une tribu de 5 enfants ; de l'autre l'un des plus grands œnologues argentins, Roberto de la Mota, créateur de Cheval des Andes et de la Bodega Mendel, reconnue par tous les fans du Malbec.

LES DETAILS QUI PLAISENT

Nous avons repensé entièrement notre Rosé : nouveau nom, nouvelle bouteille givrée, nouvelle étiquette, nouveau bouchon et nouveau vin !

Le bouchon en verre apporte beaucoup d'élégance à cette bouteille : cette technique de bouchage innovante permet d'ouvrir et de refermer la bouteille d'un coup de pouce. Idéal pour les pic-nics chics et les barbecues parties !

LE STYLE DU VIN

Notre Dolce Vita est très clair : rien à envier aux Grands rosés de la Provence ! Au nez, des arômes biens sympathiques de fruits frais. En bouche, c'est vif et frais avec un joli équilibre. Voilà le rosé qui accompagnera avec bonheur vos grillades de Printemps et vos belles soirées d'étés. A siroter au bord de la piscine. A boire tout de suite, dans sa jeunesse. De toute façon, à la fin de l'été, vous n'en aurez plus dans le frigo !

LES PETITS PLUS DE LA VINIFICATION

Ce vin rosé a été vinifié avec la technique du pressurage direct : les grappes de raisin sont vendangées sans attendre une maturité trop poussée et pressées directement dans un presseur pneumatique.

Ce pressurage tout en douceur nous permet de conserver des jus très clairs et beaucoup de finesse sans amertume en finale.

www.tribuallegria.fr