

# ALLEGRIA

*Cousu Main*  
A L L E G R I A  
Créez votre vin dans le Sud de la France  
Create your wine in the South of France

Venez créer votre vin dans le sud de la France.  
De l'assemblage des différents cépages à la création de l'étiquette  
avec un graphiste professionnel,  
glissez vous dans la peau des vignerons  
et laissez vous guider pour créer votre barrique de vin.  
Initiez-vous à l'art de la dégustation, de la vinification  
et aux secrets de l'agriculture biologique.



Avant de vous lancer, découvrez d'abord la qualité de nos vins...

Notre Coffret Découverte Cousu Main vous est proposé préalablement à l'inscription au programme. Le coffret comprend un élégant Magnum de notre cuvée Cousu Main ainsi que la brochure descriptive de notre Expérience Cousu Main. Le Coffret Découverte Cousu Main vous est proposé à 39.00 € TTC port inclus. Cette cuvée que vous allez découvrir est notre sélection de plusieurs barriques capables de lui donner la puissance et la structure que nous attendions. Voilà notre création...Quelle sera la vôtre ?

Pour commander votre Coffret Découverte Cousu Main, envoyez-nous un e-mail à : [allegria@vinotinto.fr](mailto:allegria@vinotinto.fr)

- ★ Production d'une barrique (300 bouteilles)
- ★ Réalisation de l'assemblage parmi 3 lots représentant les différentes parcelles du domaine et modes d'élevage.  
Cépages disponibles:  
Syrah, Carignan, et Mourvèdre
- ★ Création d'une étiquette originale avec l'aide de notre graphiste professionnel
- ★ Conditionnement de la barrique en bouteille, à l'issue de la période d'élevage de 6 à 10 mois

Nous vous accueillons toute l'année, à partir de 2 participants et jusqu'à 20 personnes, à l'exclusion de la période du 1<sup>er</sup> septembre au 15 octobre, aussi bien en semaine que le week-end, sous réserve de disponibilité.

Pendant votre séjour, vous serez les hôtes exclusifs des vignerons-proprétaires Ghislain et Delphine d'Aboville.

# Programme du Séjour au Domaine

2 jours et 2 nuits, hébergement en Suite de Luxe à La Distillerie de Pézenas.

Arrivée la veille à Pézenas  
Dîner au Restaurant de la Distillerie

## Premier jour

**Matinée** à partir de 9h30

- Arrivée dans les vignes, accueil par les vigneron-proprétaires
- Visite du chai de vinification et d'élevage
- Présentation des différents modes d'élevage : le rôle de la barrique dans l'élaboration d'un grand vin
- Présentation des différents cépages
- Présentation du concept d'assemblage
- Dégustation de 3 échantillons des cuvées de base
- Conception de l'assemblage par étapes successives
- Réalisation de l'assemblage final



**Déjeuner** au domaine sur les Terrasses d'Allegria

- Pendant le déjeuner : Brainstorming sur le nom de la cuvée
- Découverte des vins du Domaine

**Après midi**

- Découverte du vignoble
- Sensibilisation à la flore des vignes et de la garrigue
- Sensibilisation à l'agriculture biologique
- Balade libre dans Pézenas, ville d'art et d'histoire



**Dîner** dans un restaurant gourmand à Pézenas (Menu découverte).  
Nuit à La Distillerie de Pézenas

## Deuxième jour

**Matinée** à partir de 10h30

- Rencontre avec notre graphiste pour la création de votre étiquette
- La bouteille et son Habillage
- Rappel du nom choisi
- L'Étiquette, son importance et les outils à disposition
- Choix de la thématique, des couleurs, du design, de son contenu
- Création de l'étiquette avec notre graphiste
- Déjeuner à la « Cantine d'Allegria »



**Après midi** Débriefing Etiquette

- Proposition par le graphiste de 2 projets d'étiquette
- Choix de l'étiquette définitive

**Départ** vers 15h30

## Après votre séjour

- Dans les 15 jours, vous recevrez la maquette de l'étiquette définitive, ainsi que le détail de l'assemblage final que vous avez réalisé.
- Après un élevage de 6 à 10 mois, votre barrique sera mis en bouteille, sans collage ni filtration.
- Livraison à votre domicile des 300 bouteilles produites.

Pour que nous vous proposons un devis personnalisé, contactez nous!

Ghislain et Delphine d'Aboville    [allegria@vintinto.fr](mailto:allegria@vintinto.fr)    [www.tribuallegria.fr](http://www.tribuallegria.fr)    +33 6 25 93 08 08  
Domaine Allegria  
Lieu-dit Fontarêche 34720 Caux France