

# Histoires d'Allegria

[www.tribuallegria.fr](http://www.tribuallegria.fr)



# ALLEGRIA

Dans le Sud de la France, en Languedoc, proche de la Ville d'Art et d'Histoire de Pézenas, Allegria est le fruit de l'amitié de 2 familles : Roberto de la Mota, l'un des plus grands oenologues argentins et la famille d'Aboville et sa Tribu de 5 enfants.

Le vignoble de 11 hectares est en agriculture biologique.

Nous avons créé Allegria en 2008 pour donner naissance à des vins gourmands avec beaucoup d'élégance.



# En Bref...

## Où sommes nous ?

Situé dans le Sud de la France, 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.

## Les vigneronns

Allegria est 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.

## Aperçu du vignoble

11 hectares de vignes d'un seul tenant sur le flanc de l'ancien volcan des Baumes.

5.5 ha. de Syrah

2 ha. de plantier de Grenache

1.5 ha. de Mourvèdre

0.5 ha. de Carignan

0.5 ha. de Cinsault

0.5 ha. de Roussanne

0.5 ha. de Marsanne





### **Des sols très variés**

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 galets roulés, 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 et une fraîcheur aromatique caractéristique de ce terroir original.

### **Age des vignes**

11 à 35 ans



### **Production**

de 25 000 à 35 000 bouteilles, suivant la générosité du millésime, soit des rendements de 25 à 40 hl par hectare

### **Conduite du vignoble**

La totalité des nos vignes est depuis 2011 en Agriculture biologique, certifiée par ECOCERT

# Les vins d'Allegrria

## Dolce Vita

75/150 cl Vin rosé, AOC Coteaux du Languedoc  
Cépages : Syrah, Cinsault



Notre plus jeune parcelle de Syrah donne naissance à ce rosé fringuant. Une touche de Cinsault vient renforcer les caractères fruités. Au nez, des arômes biens sympathiques de bonbon anglais acidulé. 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, que ce soit en bouteille, en magnum, ou même en double magnum.

Le moment pour l'apprécier ? Tout de suite dans sa jeunesse. De toute façon, à la fin de l'été, vous n'en aurez plus à la cave !

Avec qui ? Avec une bande de copains en vacances

## Petits Bonheurs Rouge

Vin rouge, AOC Coteaux du Languedoc  
Cépages : Syrah, Cinsault



Ce rouge fringuant est un assemblage savoureux de Syrah et d'une goutte de Cinsault. Tout jeune et déjà bien gourmand. Rien ne sert de laisser s'endormir cette jolie bouteille dans votre cave. A découvrir avec des plats simples et goûteux.

Le moment pour l'apprécier ? C'est si savoureux aujourd'hui, à quoi bon attendre !

Avec qui ? Avec un ami qui débarque à l'improviste prendre un verre avec des tapas.

## Tribu d'A Blanc

Vin blanc, AOC Coteaux du Languedoc  
Cépages : Roussanne, Marsanne



Notre unique cuvée de blanc est issue de deux cépages : la Marsanne a été vinifiée en cuve, alors que la Roussanne a été élevée en barrique. Puis les deux vins ont été assemblés pour donner naissance à cette cuvée Tribu d'A. D'un côté les arômes de fruits frais et de pêche de vigne de la Marsanne, de l'autre les notes miellées et mûres de la Roussanne.

Le moment pour l'apprécier ? Par sa vivacité, sa structure et son élégance, ce vin blanc vieillira avec beaucoup de bonheur pendant 2 à 5 ans.

Avec qui ? En petit comité, à trois ou quatre, avec des sushis préparés tous ensemble, à la maison.

# Les vins d'Allegria

## Tribu d'A Rouge

Vin rouge, AOC Coteaux du Languedoc Pézenas  
Cépages : Syrah, Mourvèdre



La cuvée dont nous sommes déjà les plus fiers ! C'est un assemblage de Syrah et de Mourvèdre. Les vins ont été élevés en cuve pour les deux tiers et en barriques d'un vin pour le tiers restant. Beaucoup d'élégance dans ce vin, qui se distingue par ses arômes de fruits noirs et ses notes poivrées. En bouche, la Syrah domine, avec ses arômes de violette et une vraie minéralité. Les tanins sont fondus et donnent une magnifique longueur. En assemblant des vins élevés en barriques et en cuve, cette cuvée gagne en complexité. Le vin élevé en cuve a plus de fruit, plus de fraîcheur aromatique. Le vin élevé en barrique est plus long, plus structuré, marqué par les épices et les arômes poivrés. L'assemblage permet d'associer ces deux profils aromatiques distincts et de créer un vin équilibré avec un beau potentiel de garde.

Le moment pour l'apprécier ? Dès aujourd'hui et pendant 5 ans.

Avec qui ? Avec votre Tribu, autour d'un magret de canard aux épices

## Poivre de Mourvèdre

Vin rouge, IGP Pays de Caux  
Cépage: Mourvèdre



Le style du vin lui a donné son nom : Poivre de Mourvèdre. Ces délicates notes poivrées qui surgissent au nez et à la dégustation nous ont donné l'envie irrésistible de créer pour la première fois cette cuvée 100% Mourvèdre. En fin de vinification, après une vingtaine de jours de macération, apparaissent tout d'un coup à la dégustation ces notes très poivrées qui caractérisent ce vin. C'est le signe infaillible que la macération est à son terme et que la cuve peut être coulée. Ce vin a été entièrement élevé en barriques de chêne français pendant une durée de 14 mois. Les barriques sont de 2, 3 et 4 vins afin d'apporter de la complexité aromatique sans marquer le vin par des arômes trop boisés.

Le moment pour l'apprécier ? Aujourd'hui car il est irrésistible et comment être sûr qu'il sera encore meilleur demain ?  
Avec qui ? Avec un ami voyageur amateur d'épices du monde

## Cousu Main

150 cl, Vin rouge, AOC Coteaux du Languedoc  
Cépages : Mourvèdre, Syrah élevés en barrique d'un vin



Cette cuvée est créée exclusivement en magnums et double-magnums. Chaque année, ce vin de garde est une création nouvelle : dans le respect de ce que la Nature nous donne, nous sélectionnons quelques barriques avec un beau potentiel de vieillissement. Le magnum magnifie ce vin : c'est le flacon rêvé pour un repos en cave de quelques années.

Le moment pour l'apprécier ? Ce soir pour les plus pressés ou dans 5 ans pour les plus patients

Avec qui ? Avec des convives amateurs de beau et de bon sur une belle table dressée avec cœur

# Les vins d'Allegria

## Cinsault Abuelo

Vin rouge, Vin de Pays de Caux,  
*Cépage : Cinsault, sans sulfites ajoutées*



Notre parcelle de vieux Cinsault avait jusqu'à présent donné naissance au «Petits Bonheurs Rosé», tant apprécié. Il nous brûlait les mains de faire un essai de vinification en rouge. C'est ainsi qu'à la vendange 2011, nous avons récolté la quasi-totalité de la parcelle pour élaborer ce Cinsault Abuelo. Le Cinsault est le Pinot Noir du Languedoc : une robe moins soutenue que les Syrahs violacées, des arômes de fruits prononcés, avec des notes de cerises. Ce vin gourmand est à boire jeune sur des plats relevés. Nous n'avons pas ajouté de sulfites ni pendant la vinification, ni pendant l'élevage, ni à la mise en bouteilles. Un vin très naturel, mais aussi fragile et à réserver aux caves les plus fraîches. Température de garde : 13° C maximum...

Le moment pour l'apprécier ? A boire tout jeune, avec des charcuteries canailles. Servi à 15°C, il est le compagnon idéal des diners d'été.

## Carignan Gourmand

Vin rouge, Vin de Pays de Caux  
*Cépages : Carignan*



Notre toute petite parcelle de vieux Carignan plantée sur un sol de galets roulés nous a convaincu de la vinifier à part et d'en faire un pur Carignan. Nous aimons passionnément ce cépage oublié et parfois mal aimé. Un élevage long de 15 mois en barrique lui donne un supplément d'âme : notes d'olive noir et de garrigues, gourmand et long en bouche. Une rareté à découvrir pendant de nombreuses années.

Le moment pour l'apprécier ? Avec une daube aux olives pour vivre une émotion forte et simple

Avec qui ? Avec un original qui cherche le vrai sens derrière les choses cachées

## La Belle Histoire

Vin rouge, AOC Coteaux du Languedoc Pézenas  
*Cépages : Syrah, Mourvèdre élevés en barriques neuves*



Voilà notre plus belle parcelle de Syrah élevée en barrique neuve pendant 15 mois. La Belle Histoire est le Grand Vin du domaine. Nous y avons mis le meilleur de nous mêmes.

Le moment pour l'apprécier ? Les grands accords sont à chercher dans la simplicité : avec un épaisse côte de bœuf grillée sur les sarments de vignes.

Avec qui ? Avec un bon ami, amateur de Belles Histoires

# Creez votre propre cuvee de vin dans le Sud de la France

Cousu main : expression française emprunté à l'industrie textile signifiant fait très soigneusement , idée évoquant quelque chose de bonne qualité, sûr, parfait.

Être « cousu main », qui est habilement fait, qui est bien préparé (Larousse)



N'avez-vous jamais eu envie d'élaborer votre propre vin ? De participer au mystère de la création du vin ?

Pas besoin pour cela d'être œnologue, ou de connaître le vin sous toutes ses coutures, envers comme endroit.

Au cours d'un week-end au cœur du Languedoc, nous vous proposons de confectionner sur notre domaine, seul ou avec vos amis, votre propre cuvée.

Dessinez en le patron, choisissez votre coupe, assemblez votre vin selon vos cépages préférés (Syrah, Mourvèdre, Carignan et Cinsault). Enfin concevez, cousez et brodez votre étiquette pour que ce vin soit définitivement le vôtre.

Ce Week-end sera aussi l'occasion de profiter de la *Dolce Vita* méditerranéenne dans un cadre exceptionnel.

Au programme, nuits dans un hôtel de luxe, petits repas mitonnés au domaine...

Cette expérience très originale s'adresse aux particuliers et aux entreprises.

Plus de détails : [www.tribuallegria.fr](http://www.tribuallegria.fr)



Ils aiment Allegría,  
 ils parlent d'Allegría



Medaille d'or et 95 points  
au International Wine Challenge.

la plus grande compétition de vin au monde  
« Tremendous example of a modern Languedoc red.

Concentrated plum, dark fruit flavours with notes of  
black pepper and nice grippy tannins.

Will improve +5 years »



Coup de Coeur  
dans Terre de Vins  
Janvier 2018

Domaine Allegría

TRIBU D'A  
2016  
16/20  
13 €

En tout point charmeur après un nez de fruits rouges, de bâton de Zan évoluant sur des notes mentholées, ce vin très puissant marque l'équilibre entre des tanins fondus et une bouche épicée-poivrée encadrant un joli panier de fruits rouges. A boire dès maintenant, carafé, ou à conserver dans sa cave.

Sur un pigeon aux amandes et aux abricots ou un pavé de biche en sauce.



ALLEGRIA

L'année 2017 commence bien avec de bons commentaires dans la presse!



Allegría  
Cousu Main  
2013  
18/20

Un très beau vin expressif, complet dans son bouquet de fruit (mûre, myrtille), de fleur (pivoine), et d'épices (régliasse) et une note minérale de graphite. La bouche est puissante et élégante à la fois.

Sur un magret de canard cuit sur la peau et ses pommes de terre grenaille.

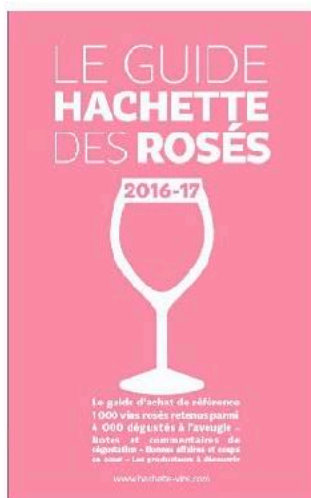


Le Languedoc  
au top

AVIC DA MAJOR E BI TERRORS ET DE CLAMIT, LE LANGUEDOC PRÉSENTE UNE OFFRE DE VINS PLÉNIÈRE VOLONTÉ DE LA PROFESSION, LA RÉVOLUTION EST EN MARCHE MAIS DEMEURÉ UN VASTE CHAMP D'OUVERTURE. LES PROPRIÉTAIRES MANQUENT NOTRE DÉTERMINATION À L'AVANTURE DE 500 CUVÉES FONTE LES TALENTS, À TOUS PRIX PRODUCTIONS DE QUALITÉ, TERRE DE VINS, LE LANGUEDOC PRÉSENTE UNE OFFRE DE VINS PLÉNIÈRE.



Le Dolce Vita Rosé 2015  
récompensé \*\* dans le guide Hachette



Laissez-vous tenter! en bouteille, magnum ou jéroboam...

[www.tribuallegria.fr](http://www.tribuallegria.fr)



Dolce Vita 2016

3 étoiles ★ ★ ★  
et  
Coup de Coeur  
du Guide Hachette





# ALLEGRIA

Commentaires de dégustation par Andreas Larsson  
Meilleur sommelier du Monde en 2007.

[www.blindtasted.com](http://www.blindtasted.com)



## La Belle Histoire 2015: 92 Points

« Dark inky colour. Intense and modern nose of new oak, ripe dark fruit – blackberry, cassis, smoked meat and pepper. The palate has a high concentration, ambitious and dense with youthful firm tannin, layers of dark fruit, a fine spiciness and long grippy finish, fine potential here, just needs some time to soften and gain harmony. »



## Poivre de Mourvèdre 2014 90 Points

« Dark ruby red colour with a purple hue. The nose offers violet, dark berries and peppery notes. The palate is dense and structured with nicely firm tannin, layers of peppery dark fruit, juicy and digest, with a very good length, still young but potent. »



## Tribu d'A Rouge 2015 90 Points

« Dark ruby red colour. Youthful nose showing some meaty, peppery and dark fruity hints. The palate offers sweet fruit, a fine spiciness, notes of crushed blackberry, pepper, tobacco and a long spicy finish, attractive with good drinkability. »



## Carignan Gourmand 2015 88 Points

« Medium ruby with a purple hue. The nose is floral with primary fruit, dark berries and a supple palate, juicy and rounded, with good grip and young but ripe tannin, long and fresh finish, appealing fruit and spiciness. »



## Tribu d'A Blanc 2015 88 Points

« Bright straw colour with a green hue. Youthful nose, crushed pear and green apple, with citrus and verbena. The palate has medium weight, bright and fresh with an herbal spiciness, some tropical fruit and quite long finish. »



## Cinsault Abuelo 2015 87 Points

« Light to medium ruby red. The nose is floral and perfumed with red berries, mild spices and rose petal. The texture is Burgundian, smooth and fresh with mild tannin, floral red fruit and a rather long supple finish, good drinkability. »

[www.tribuallegria.fr](http://www.tribuallegria.fr)

# Spécial millésime 2010 EN LANGUEDOC

## Grandes réussites

### ■ DOMAINE ALLEGRIA Tribu d'A

Ce vin souple et savoureux est marqué par de jolis amers. Son style friand, un rien végétal, se développe tout en finesse. 9 €

## Grandes réussites

### ■ ALLEGRIA Languedoc Tribu d'A

Vin original et précis. Sa matière nette laisse la bouche fraîche. 10 €

Terre de Vins  
www.terredevins.com

Le top du Languedoc  
Nos 100 meilleurs vins

# Languedoc le must

DYNAMISME ÉCONOMIQUE, NOTORIÉTÉ AU BEAU FIEU, LE LANGUEDOC BOVÉE LE TORSE, AVEC RAISON, NOUS EN AVONS DÉGUSTÉ LA CRÈME ET RETENU PLUS DE CENT VINS D'EXCELLENCE, DE 3 À 100 €.  
Dossier réalisé par Anne Senoz, photographies DR

## IGP PAYS DE L'HÉRAULT

Allegria  
Poivre de Mourvèdre, 2013  
16/20 15 €

Aussi épicé, sur le poivre, cue fin et diéant dans sa matière, ce vin dévoile un monde de complexité gourmande mêlée d'une grande élégance.

Il accompagnera avec bonheur une casserole de lapin au romarin.

# ALLEGRIA



## PÉZENAS

Comme en 2014, Pézenas se distingue parmi les terroirs des anciens Coteaux du Languedoc. Les orages d'août ont apporté juste ce qu'il fallait pour revivifier le végétal (autour de 60 mm), quand 400 ou 500 mm s'abattaient sur d'autres zones. Plénitude des matières et éclat du fruit permettent de préciser le caractère et l'homogénéité d'une dénomination en plein essor qualitatif. P. C.



15 - 15,5  
ALLEGRIA Tribu d'A. Les contours de ce vin complet sont définis par une puissante tannicité. La riche matière semble encore un peu gauche, mais elle est dotée d'un fruit noir magnifiquement épicé, débordant d'énergie, d'une grande franchise.

Allegria cité parmi les 4 meilleurs vins de Pézenas, Juin 2016

## Montpellier

# Le vin, un moteur pour le bio

**culture** Entretien avec Jacques Frelin, vice-président de l'association Sudvinbio, organisateur du 24<sup>e</sup> salon professionnel Millésime bio qui se tient jusqu'à ce soir au parc des expositions.



**V**ous êtes à la tête, depuis 1993, d'une entreprise de négoce. La Maison des terroirs vivants, spécialisée en vin bio et aussi l'un des colporteurs de ce salon, Millésime bio, qui se tient à sa 24<sup>e</sup> édition. Comment a-t-il pu naître ?  
En ce qui me concerne, j'ai toujours été un fervent défenseur et militant du bio et avec plusieurs amis viticulteurs, on avait besoin de rassembler, dans un seul et même lieu, une offre qui était très dispersée à l'époque en 1993. Progressivement, et producteurs bio étaient aussi réunis pour présenter leur nouveau millésime. Très rapidement le salon s'est agrandi. Millésime bio, aujourd'hui, c'est une grosse machine qui attire près de 600 exposants, séparés en trois continents (Europe, Océanie et Afrique) pour 5 000 visiteurs professionnels.

« 900 exposants et 3 000 visiteurs professionnels sont attendus »  
Le tout organisé par Sudvinbio, une association de loi 1901 à caractère interprofessionnel, dont l'objectif est de faire la promotion du vin bio du Languedoc-Roussillon aux niveaux national et international.  
C'est un très bon salon qui présente le meilleur de ce qui se fait en Languedoc-Roussillon. Le bio est considéré comme le mondial du vin bio, mais aussi dans le monde du vin tout court car c'est un rassemblement de qualité.  
Combien le département de l'Hérault compte-t-il de vigneronnes bio ?  
Il y en a 18. Elles sont très huppées.

Comment le bio, Jacques Frelin est un peu plus optimiste.  
L'ensemble du monde du vin est en train de se convertir au bio. C'est une dynamique qui est en train de se créer. C'est très positif. C'est une dynamique qui est en train de se créer. C'est très positif. C'est une dynamique qui est en train de se créer. C'est très positif.

beaucoup de fruits et qui se concentrent très bien.  
Y a-t-il une différence de goût ?  
Oui, le vin bio est un petit peu plus équilibré, la qualité est supérieure, avec une garantie de provenance et de préservation de l'environnement qui est réelle.  
Qu'importe, autour de 20 à 25 % de plus. Ce qui n'est pas grand-chose en soi.  
Comment voyez-vous l'avenir ?  
À court terme, le bio est en plein développement actuellement avec un marché qui prend pratiquement sept points par an. Et le vin est toujours le dominant (27%). Donc, je ne vois pas que ça va changer. À moyen terme, je ne vois pas comment on pourrait bosser, il faut que la viticulture soit une des agricultures qui utilisent le plus de produits chimiques, donc c'est forcément là où il y a une vraie prise de conscience pour se convertir à cette démarche consistant à être commercialisés. Et dans ces lieux, les jeunes générations sont de plus en plus intéressées par le bio.  
Pour vous, quelles sont les opportunités héraultaises du bio ?  
Il y en a beaucoup qui se développent dans l'ensemble de l'Hérault. Il y a vraiment le château Caramon à Lunel, en appellation plus haut lieu, chez à Anas et les hauts lieux que le domaine Allegria à Cory, à Pézenas.  
Récupéré par LAURENTE VERMOREL  
lavernes@midivie.com

## Le SUD-OUEST à l'essai

VINS B  
Le vrai du fa

Les nouveaux  
ambassadeurs

### ESCAPADE

Découvrez  
le cru Pézénas

### CUISINE

Passédat régale  
le MuCEM de Marseille

NOTRE DOSSIER FORMATION : tous les métiers du vin



## DELPHINE ET GHISLAIN D'ABOVILLE

### L'ACCUEIL, UNE PROFESSION DE FOI

Deux rectangles tapissés de bois blond reliés par une belle terrasse face aux vignes ; cinq têtes blondes qui taquinaient deux chiots blancs : Delphine et Ghislain d'Aboville ont planté un décor idyllique pour démarrer leur carrière de vigneron. « Delphine était juriste, moi je travaillais au marketing chez Veuve Clicquot. On ne se voyait plus. Nous aurons tout quitté pour nous lancer dans un projet familial. » Le vin, chez les d'Aboville, c'est de l'histoire récente. « Mes parents vivaient du maquis bordelais, j'ai découvert ce plaisir pendant mes études. » En 2003, le couple démissionne et s'installe à Montpellier. « Chez Veuve Clicquot, j'avais sympathisé avec Roberto de la Mesa, qui a dirigé la célèbre bodega Cheval des Andes avant de créer son propre domaine en Argentine. Avec lui, nous avons acheté 9 hectares au nord de Caux. Puis 23 actionnaires nous ont rejoint pour boucler la transaction. Ils sont devenus nos meilleurs ambassadeurs à travers le monde. »

Accueillants, généreux, disponibles aux autres, Ghislain et Delphine ont choisi de développer la convivialité lors de « Confidences de vigneron », une visite des vignes et de la cave suivie d'une dégustation et d'un déjeuner savoureux (49 €). On y découvre Tribu d'A, leur cuvée Pézénas aux arômes de fruits rouges et de poivre (10 €), mais aussi un original Poivre de mouvedre (15 €) épicié et frais issu de vieilles vignes. Ils proposent aussi Coussu main, l'élaboration d'une barrique de 300 bouteilles avec assemblage et étiquette personnalisés (5 700 €). Grâce à leur réseau, les d'Aboville reçoivent des gens de tous les pays. « Sur dix visiteurs, huit ne connaissent pas la région. Mais, quand ils la découvrent, ils n'ont qu'une idée : revenir. »

DOMAINE ALLEGRIA  
Fontvieille, 34720 Caux  
06 25 60 08 08



**87.5 | VINO TINTO - ALLEGRIA - TRIBU D'A 2010**

**Coteaux Du Languedoc - Pezenas**

**AL** - Dense ruby with a purple hue. Fresh nose of primary fruit, red and dark berries, dry spices and discreet oak. The palate has medium weight a firm backbone, high acidity and medium towards long finish; a bit young and restrained at present. **87**

**MDM** - Dark purple red with violet hue and black centre. Nose reveals slightly reductive start, opening up towards dark berry fruit and ripe black cherries. The palate is well structured with firm tannins and has flavor of bitter chocolate in the finish. **88**

**88 | ALLEGRIA - TRIBU D'A 2012**

**Coteaux Du Languedoc**

**AL** - Light golden color. Rather aromatic nose with some tropical hints and aromas of wild herbs. The palate is rich with good weight, slightly tropical fruit underlined by a fine freshness, warm, unctuous and long finish. **88**

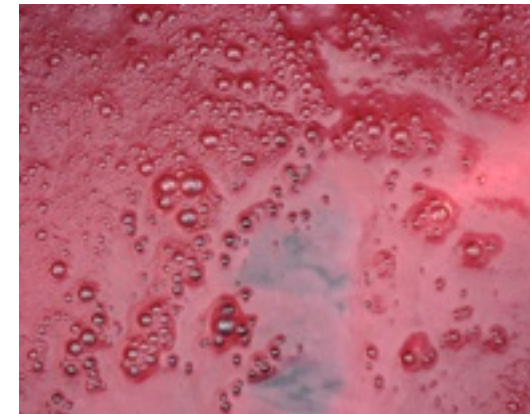
**MDM** - Medium intense yellow with green hue. Well structured nose with aromas of well balanced fruit, candied lemon peel and hints of ripe pear. The palate is juicy with well balanced character, pleasant fruit and medium length. **88**

**Commentaires de dégustation  
d'Olivier Poussier, meilleur  
sommelier du monde 2000  
Vin dégusté en juin 2014**

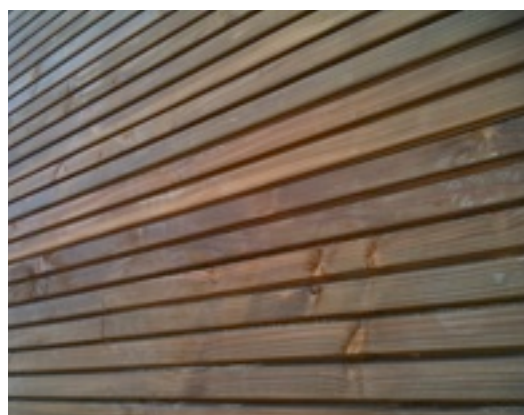
« Allegria c'est une de nos dernières découvertes en Languedoc. Un domaine tout en bio sur les terroirs de Pézenas, un secteur truffé de domaines connus: Saint-Jean de Bébian, Les Aurelles, Magellan, un terroir exceptionnel. Nous avons déniché une perle rare, un mourvèdre pur, fruit d'une vinification d'esthète. Un vin haut en couleur vous tend les bras, un hymne à l'allégresse, un concentré d'épices et de fruits. Un rubis presque noir, des parfums envoûtants de violette et d'épices. C'est une palette aromatique comme on les aime qu'offre Poivre de Mourvèdre IGP Pays de Caux 2012. La bouche poursuit la séduction avec un vin joliment travaillé, charpenté, cossu, mais bien entouré par des tanins qui apportent suavité et élégance. Vous découvrirez ainsi le mourvèdre à l'état pur, cet ancien cépage qui fait briller nombre de vins méditerranéens, une cuvée rare qui prend des accents très poivrés naturellement en cours de vinification. Vendanges manuelles, élevage de 14 mois en barriques de chêne français (barriques de 2, 3 et 4 vins).

**Note : 16/20**

# Quelques images...



# Quelques images...



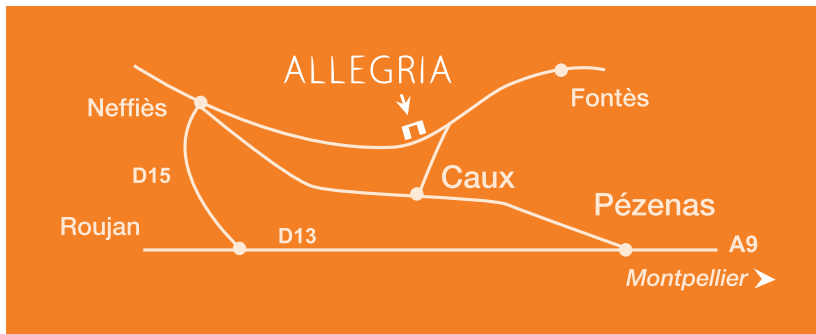


# Pour une rencontre

Ghislain et Delphine d'Aboville

Domaine Allegria , Fontareche  
34720 Caux

allegria@vintinto.fr  
www.tribuallegria.fr  
Tel. +33 6 25 93 08 08



A bientôt, dans les vignes d'Allegria...  
Ghislain, Delphine, et la Tribu d'A

