The Story of Allegria

www.tribuallegria.fr



In the south of France, near the historical town of Pézenas, Allegria is the fruit of the friendship between two families: Robert de la Mota, the legendary Argentinean winemaker and the d'Aboville family and their 5 children.

Allegria was created in 2008 to bring to the market cheerful and elegant wines.

The 9 hectares of vineyards were converted in 2011 to organic farming certified Ecocert.



In Short...

Where are we located ?

Perched on the foothills of the Haut Languedoc, in the south of France, Allegria's vineyards are in the commune of Caux, north of the little town of Pezenas. Considered the "Saint Emilion" of Languedoc, Pézenas is one of the most beautiful architectural heritages of the area. A community of young winemakers who are as dynamic as they are talented, craft their wines with a true local identity; wines distinguished by their aromatic finesse and aging potential



The Winemakers

Allegria is fruit of the friendship between two families: la famille d'Aboville and the familia de la Mota. The passion and enthusiasm of a young family with 5 children combined with the

know-how; of the legendary Argentinean winemaker, Roberto de la Mota, creator of "Cheval des Andes" and most recently the Bodega Mendel, site of wines recognized by all Malbec fans.

The Vineyard at a glance

9 hectares of vines (about 23 continuous acre) situated on the foothill of the Volcano of Baumes

- 5.5 ha. Syrah
- 1.5 ha. Mourvèdre
- 0.5 ha. Carignan
- 0.5 ha. Cinsault
- 0.5 ha. Roussanne
- 0.5 ha. Marsanne







Diversified soil typess

A single parcel but composed of diverse soils: terraces of river pebbles, basalt gravel, white limestone clay. An asset to be exploited to its fullest to obtain beautifully complex wines native to this "Terroir".

Age of vignes

11 to 35 years

Average production

25 000 to 35 000 bottles, depending on the generosity of the vintage, an average yield of 25 to 40 hectolitres per hectare

Vineyard management

The 9 hectares were converted in 2011 to organic farming certified Ecocert.

Allegria wines

Dolce Vita Rosé

75/150 cl Rosé wine, AOC Coteaux du Languedoc *Grape Varieties : Syrah, Cinsault*



Our youngest lot of Syrah gives birth to this dashing rosé wine. A drop of Cinsault reinforces the fruity notes.

Very pleasant aromas of sweet and tangy English candies. Crisp and fresh on the palate, with a nice equilibrium. This is the perfect Rosé to be enjoyed with a BBQ on beautiful spring and summer evenings.

And the right moment? While it's young! In any case, you won't have a single bottle left in your cellar at the end of summer.

With whom? Friends on holiday

Petits Bonheurs Rouge

Red wine, AOC Coteaux du Languedoc *Grape Varieties: Syrah, Cinsault*



This lively red wine is a blend of Syrah with just a drop of Cinsault. Quite young but already very generous. There's no point in letting this beautiful bottle rest in your cellar. It deserves to be on your table today. Discover with simple tasty dishes.

When is the moment to enjoy? This wine is so good today, why wait!

With whom? Share a glass with an unexpected guest – and add some tapas

Tribu d'A Blanc

White wine, AOC Coteaux du Languedoc *Grape Varieties : Roussanne, Marsanne*



Our only white wine, produced from two varieties: Marsanne, aged in stainless steel tanks, and Roussanne aged in barrels. The two wines are then blended together to create this cuvee called Tribu d'A. The Marsanne grape offers aromas of fresh fruit and peaches. Roussane brings intensity and ripeness, releasing notes of honey.

With its vivacity, its structure and elegance, this wine will age perfectly over 2 to 5 years.

In what company: In a small group of three or four while making sushi.

Allegria wines

Tribu d'A Rouge

Red Wine, AOC Coteaux du Languedoc Pézenas Grape Varieties : Syrah, Mouvèdre



The pride of our work! A blend of Syrah and Mourvèdre. Two-thirds matured in stainless steel tanks and one-third in wood barrels. This elegant wine is characterised by dark rippened fruit and a peppery aroma. On the palate, the Syrah dominate with hints of violets and a subtle minerality. Well-balanced tannins offer an incredibly long finish. The complexity comes from having been aged both in stainless steel tanks and oak barrels. The tanks preserve the fruit's flavours and ensure an aromatic freshness to the wines. The barrels brings complexity and structure to the wine with enhanced aromas of spices and pepper. The blending creates a distinctive aromatic profile leaving a wellbalanced wine with interesting aging potential.

When to appreciate? Today and for the next 5 years.

With whom? With your "Tribu", your family, over a Spicy breast of duck.

Cousu Main

150 cl, Red Wine, AOC Coteaux du Languedoc *Grape Varieties : Mouvèdre, Syrah*



This cuvee is produced only in magnums and double Magnums. Each year, a new cuvee is created: respecting what nature provides we select only a few barrels offering the best aging potential. The magnum size bottle enhances the whole process: it is the ultimate bottle for aging.

The right moment to appreciate? Today and for the next 5 years.

With whom? With guests who appreciate the hospitality of a beautifully set table.

Dolce Vita

150 cl, Rosé Wine, AOC Coteaux du Languedoc *Grape Varieties : Syrah, Cinsault*



We could not resist bottling our rosé in a Magnum size bottle. The Rosé wine in a Magnum bottle is the perfect summer gift to offer all of your good friends. We already have a group of Aficionados who have reserved for each spring for years to come. The perfect summer gift!

When to appreciate? At all summer BBQ parties along the pool.

With whom? Epicurean party animals

Allegria wines

Cinsault Abuelo Red Wine, Vin de Pays de Caux, *Grape Varieties : Cinsault, sans sulfites ajoutées*



Our plot of old Cinsault, gave birth to our beloved cuvee "Petits Bonheurs Rosé". We couldn't wait for our first chance to make a red wine out of those grapes. This is why for 2011 we used almost the entire production to create the Cinsault Abuelo. Cinsault is the Pinot Noir of Languedoc: a lighter colored version of the very purple Syrah, with lots of fruit and a hint of cherry. A cheerful Wine to be drunk in it's youth and paired with spicy dishes. We did not add any sulphates during the wine-making process, aging nor during the bottling. A very natural wine, unprotected and thus fragile, to be stored in chilled cellars, 13°C maximum...

Best drinking time? Serve it very young with cold cuts – chilled to15°C.

The best companion to summer lunches.

Carignan Gourmand Red Wine, Vin de Pays de Caux *Grape Varietal : Carignan*



From our tiny parcel of old Carignan planted on river pebbles, we decided to make a wine vinified differently and separately from any other, to create a pure Carignan. We love passionately this forgotten and often unliked grape variety. 15 months of barrel-aging has given this wine an extra "soul": aromas of black olives and the wood from the local scrublands, velvet with a long finish. A rarity to be re-discovered for many years.

Best to enjoy with braised lamb with black olives for a deep and simple emotion.

With whom? Simple folks who enjoy the search for simple pleasures

La Belle Histoire

Red Wine, AOC Coteaux du Languedoc Pézenas Grape Varieties : Syrah, Mouvèdre



This is our finest lot of Shiraz aged for 15 months in brand new barrels. We gave this Grand Vin our full attention, the very best of ourselves.

Best time to enjoy? Delighful moments are found in simplicity: a piece of red meat grilled over a fire made from discarded vines.

With whom? Dear friends who enjoy "les Belles Histoires",

Create your own Wine in the South of France

Cousu Main: hand-sewn. French expression borrowed from the textile industry meaning very carefully crafted. An expression evoking something of great quality, safe, perfect. In French, to be "hand-sewn" means something cleverly done, well prepared (French dictionary Larousse)



Have you ever wanted to create your own wine? Ever dreamed of discovering the mystery of wine making?

No need to be a wine expert, an œnologue. Nor to know all about wine.

Delphine and Ghislain propose to guide you and your friends in the creation of your own Cuvée during a weekend on their wine estate, in the heart of the Languedoc region.

Draw your own model, choose the cut, and assemble your wine according to the different grape varieties (Syrah, Mourvèdre, Carignan and Cinsault). Finally design, stitch and elaborate your own label to mark this cuvee as your own.

During the weekend discover the Dolce Vita life of the Mediterranean sea and the exceptional environment. Treat yourself to two nights in a luxury hotel and meals caringly prepared and enjoyed on the domain...

This original idea caters to individuals, small group or companies.

For more details: www.tribuallegria.fr

They like Allegria, they talk from Allegria



Medaille d'or et 95 points au International Wine Challenge, la plus grande competition de vin au monde « Iremendous example of a modern Languedoc red. Concentrated plum, dark fruit flavours with notes of black pepper and nice grippy tannins. Will improve +5 years »







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







Le Languedoc au top

C 3A FMACHE DE THEHORS ET DE CLAMTS, LE LANGUEDOC PRÉCENTE LINE OFFRE DE VISE FALTHORED. DIRE DE LA PROVESSION, LA INFRANCESSION DE TIM MACHE MUS DERUERE LU NUSTE CHANTER DU REPÉRES MANQUENT, NOTER DÉGUSTATION À L'ANEURE DE 260 CLARES PONTE LES TALENTS, A TOUS PRE JACION DE VISE MANQUENT, NOTER DÉGUSTATION À L'ANEURE DE 260 CLARES PONTE LES TALENTS, A TOUS PRE LACION DE VISE MANQUENT, NOTER DÉGUSTATION À L'ANEURE DE 260 CLARES PONTE LES TALENTS, A TOUS PRE LACION DE VISE MANQUENT, NOTER DÉGUSTATION À L'ANEURE DE 260 CLARES PONTE LES TALENTS, A TOUS PRE LACION DE VISE PRESENTE DE L'ANEURE DE LA L'ANEURE DE 260 CLARES PONTE LES TALENTS, A TOUS PRE

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

<section-header>

ALLEGRIA

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

ALLEGRIG Dolde

mî

Créé en 2008 sur les premières collines du haut Languedoc, au nord de Pézenas, Allegria est le fruit

d'une amitié franco-argentine entre Ghislain et Delphine d'Aboville et Roberto de la Mota (œnc-

legue). La nouvelle cave bioelimatique, implantée au pied du volcan des Baumes, est entourée d'un vigneble de 8,5 ha conduit en bio dès l'origine.

Né d'un terroir de graves villafranchiennes, ce rosé de prossurage direct est dominé par la syrah, avec la cinsault en apocient, son originalité résid dans un élevage protorgé (neut moix) microve milifit La résultat? [[ne

nobe pecale de nove un nez élégant et comprese mé ant fleure blanches, fruits ronges, racis et épines dourres, une bouche à l'unissor, délicate, fiabil e, harmonieuse

et longue, cans le même registre fruité (pêche et prune) et ep.ce. I 2016-2017 I carré d'agnesi.

- ALLEGRIA, Tea-dit Funturés/Im, 36720 Carix, 141 DS 25 93 08 03, alegria@vinatista.fr

| | 3 |
|---------------------------|---|
| | 0 |
| | |
| | |
| 7 | |
| ALLEGRIA DOLCE VITA | |
| ALLEARS OF LANSING SHARES | |

Dolce Vita 2016

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



Créé en 2008 sur les premières collines du haut Languedoc, au nord de Pézenas, Allegria est le fruit d'une amitié franco-argentine entre Ghislain et Delphine d'Aboville et Roberto de la Mota (œnologue de renom). La nouvelle cave bioclimatique, implantée au pied du volcan des Baumes, est entourée d'un vignoble de 9 ha conduit en bio dès l'origine.

Deux étoiles pour le 2015 de cette cuvée, trois pour le 2016, et un coup de cœur. Le terroir est identique (graves villafranchiennes), l'assemblage proche (syrah majoritaire complétée par le cinsault). La robe est rose poudré, entendez saumon pastel brillant. Raffiné, complexe, le nez s'ouvre sur la rose, puis sur les agrumes, avant de s'orienter vers des tons acidulés de groseille. Le palais, dans le même registre, joue sur les fleurs, les fruits rouges et le bonbon anglais. Souple en attaque, rond et gras, il est vivifié par une acidité qui porte Ioin la finale épicée et met en appétit. Un vin gourmand et élégant. X 2017-2018 Y salade de la mer

⊶ GHISLAIN ET DELPHINE D' ABOVILLE, Allegria, lieu-dit Fantarèche, 34720 Caux, tél. 06 25 93 08 08, allegria@vinotinto.fr 🕅 r.-v. 🕈 🕑



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

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



ALLEGRIA

S pécial 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 notto laisse la bouche fraîche. 10 €



eurs vi

DYNAMISME ÉCONOMOLIE, NOTORIÉTÉ AU BEAU FIXE. LE LANGUEDOC BOVIEE LE TORGE, AVEC RAISON. NOUS EN AVONS DÉGUSTÉ LA CRÊME DE LA CRÊME ET RETENU PLUS DE CENT VINS D'EXCELLENCE, DE 3 À 10C €. Dossier sialsé par Anne Serres, photographies DR

IGP PAYS DE L'HÉRAULT

Allegria Poivre de Mourvèdre, 2013

16/20 15 €

Aussi épicé, sur le povre, que fin et ólógant dens sa matière, ce vin dévoile un monde de complexité gourmande mélée d'une grande élégance.

Il accompagnera avec bonheur une casserole de lapin au romarin.



omme 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), guand 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. Ci

PÉZENAS

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

Midi Libre midilibr

MERGREDI 27 JANVER 2

Montpellier

palsan'il compte crès de

wnillidee pour préserver l'environnement, respecter la santé du producteur mais acisei

1.200.1

Le vin, un moteur pour le bio

culture Entretien avec Jacques Frelin, vice-président de l'association Sudvinbio, organise 24 salon professionnel Millésime bio qui se tient jusqu'à ce soir au parc des expositions.

217 SALON PROCESSIN United as in this depuis 1083, d'une entreprise de majore, La Maison des terroirs vivante, audio, Milescondenter de eu-adre, Milescondenter de eu-adre, Milescondenter de eu-adre, Milescondenter de eu-des cotondanter de eu-des cotondanter de eu-de eu-de cotondanter de eu-de eu

remposes etc. an tervient defenséeur comminant du hio et avance plandeurs safares viticulteurs, un avait besofn de rassenabler, dans un sont de meime liert une offre qui était très apartisée à l'époque es 1966. Propriétaires et producteurs hio Prograficianes or productome the source annue sense pour professione fram mouvesta mili/source. Vollo pourograno le salant s'est apprefé dificience hos Araported'ana, c'est une grosse machine qui altre près de 600 exposents, espartis ser unix continueux (Campe, Uceanne et Ariqua) pour 500 visite une professionnels.

«900 exposants et 5000 visiteurs professionnels sont attendus -

Le tout organisé par Sodvinbio, une association de las 1801 à enmetim interprofessionral, dont Polyiectif est de faire la promotion du van bio de Languedoc-barradione par sinterprofessionral. Couseillon aux niveoux notional et

Test un très le un solon aci nèse Crest un tos i s un sulcur que pese drine la mini-te du vui suo puisque Millési se blo est considère comme le mandial du vin blo, mais anesi dans le monde du vin cout court car c'est un Comblen le département de l'Héravit compte-t-il de vignerons blo ? L'Héravit est très bien place



celle du consomnateur. Quello est la fonce des 6 800 vignerous rectifius ou en conversion bin, juste derrière le Gard (7200) mais devant l'Aufé. vignerons héraultais ? C'est leur dynamisme mais ans: (1500). Ins PO (3200) et la Looire un terroir exceptionael, à la fois en IGP et en ACP. Et il ne fait Tous, en tout cas, ont le misse objectif, qui est de proscrire les produits chimiques de

plus ancun donte, cos demières

années, qu'on arrivé à produire une qualité de vins bio équivaler

aux vius conventionnels, a

b Le salor Millésime blo est stacionent reserve pux professionnes des métiers d'activit du vin (infiguation des métiers d'activit du vin (infiguation

importations...) Contrict / millealme-bio.com

pomenti buckere, d'autori que la vitendime est une des agricalitations qui utilisent le plas de products c'hindrages, donne d'est forreiment. Il noi i va y avait une prise de conseisces pour se conformer à cette demainde creasante des consonnaiteurs. D'autori que les journes génerations sout de plas en

alus indéressões par le bid Pour vous, quelles sont les locomotives héraultaise en blo ? Il y en a broacoupopoi se demanquent mais ei l'on parle de efférences, il y a vraiment le châteas Careneuve à Louret, en appellation pir saint loup, chec i André Leechardi ainsi que le demaine Allegria à Coux, à riso de Pézenia Baccalli par Laurent VERMORE

beaucoup de fruits et qui se conservent très bien.

Conservent reserves Y as-bit unce off-freenee de prix? Out, le vin téo est un petit pou phrendumments la qualité est supérieurs, soue une garantée de provenance et de préservation de levrisconcernent qui est réélipe Qui tomme autour de 30 à 25 % de cher Comme maier naie renderheites clas. Ce qui n'est pas grand-chose

Comment voyez-vous l'avenir? Comment voyce/vous Favorite? A count term, le bioset en plein divelappersont actual lement, avec un matche qui prend partiquestent vagi points per un Di le vin est moteur le detains (427%). Livre, je-ne vuns enche pas qu'art set dans un marche duranagine A moven incense la no cuita sue nervent en

erme, je ne vols pas comment ca commit however, clisulant one la

n sol



Le SUD-OUEST Le vrai du fa à l'essai Les nouveaux

ambassadeurs

ESCAPAD Découvrez le cru Pézénas

CUISINE Passédat régale le MuCEM de Marseille

NOTRE DOSSIER FORMATION : tous les métiers du vin

DELPHINE ET GHISLAIN D'ABOVILLE

Dese rectangles uspisses de bois blond reliés par une belle terrasse Lieux recumples tapesses de som mont renes par une vene ternasse fact aux vignes i cinq têtes biondes qui saquinete deux chiots blanci : Debbission Children Pala and WOULEL WEPPO face aux vignes ; cinq tètes blondes qui taquinent deux chiots blands : Delphine et Ghishain d'Aboville om planté un décre idyilique pour dématter leux carrière de vigneron, « Delphine était juritet, roi je ma-niflui, un mandanine deu l'Europ Climante. On ne se annais also Non utilitari neur carriere de vegneren. « Depéner Rait juritre, mei je na-ntilitir an markening chez Vesar Chopart. On ut it topait plus. Neur anne heur annini anne man lancer dans une meine familier et a nin billing an margening ones years Caleport. On as a separa prior treat with the view bases of the view of the second to the second anore sout quint paser nous sener sam un proje general. » Le vin, chez les d'Aborille, c'est de l'histoire récente. « Mes parent buoisent des les d'Aborille, c'est de l'histoire récente. « Mes parent buois de la company. chez les d'Aberille, c'est de l'histoire récente. « Mes parent humaint du manuali bordenne, l'ai déunterer et plainir pendant mes études. « En 2003, le couple démissionne et s'installe à Mesupellier. « Chez Venre Course d'année constantier en palante de Mesupellier. 2003, le couple démissionne et s'insealle à Montpellier, « One Veuve Cliquet, Jatuit synopablié avec Roberto de la Mote, qui a dirigé la offetre bodege Clerul des Andes auns de créer seu propre deseaire et Amenine Anne lui name monte achoré 9 bourne au unit de Case, puis enterre possigle Corrun des Andes anant de creer sen proper demanter en Argentine, Arec hai, noss evens acheir 9 becarres an mord de Caso, Pais 24 animum des anter animum demander de manarel a service de la service de la service de la service de la service Argentine. Aue lai, mais aveni acheir 9 bretares av nord de Caso. Pair 23 actionnaises nous out rejoints pour boacler la transaction. Ils sont de-tentas nas norilleurs asebassadeurs à reasers le narode. »

Accocillance, provinces, disponibles and autres, Ghidain et Delphine Accountants, Branneux, compontantes and autres, Considences de vi-ont disbis de développer la commissibilité lors de « Considences de vient cheme de unrecepper la commune les de « considences gneroes », une visite des vignes et de la care airrie d'une dépui et d'un d'une des vignes (an et), com a airrie d'une depui sperces », une vaste des vegnes et de la care nurre à une deputation et d'un déjeunet seroureux (49 €). On y décourre Trèsa d'A, lere et a un orjennet seroureux (10 %), on y account mos a re-rea-arrée Pénnas aux abenes de fruits rouges et de poirte (10 €), mais cuve Péxenas aux arbenes de fruits rouges es de poiere $(10 \ e)$, mais ausi un original Poivre de mourriedre $(15 \ e)$ épicé es frais iou de vieilles vienes. Ils proposent aussi Coussa main, Télahoration d'une humine de 300 humilles aussi de suit de suit de suite de sui vielles vignes. Ils proposent sami Comm mani, l'ennement barrique de 300 bourteilles avec anemblage et réquient person de man en Commit Longiture de la Marcille analysis de la terrique de 500 bouselles avec asembage et exquent persentation (5 700 €). Griee à leur réseau, les d'Aboville requirem des gran de D 700 %). Grace a teur reseau, les d'Abonille requivent des peris de tous les pays. « Sur dix soliteurs, buit ne constitueires pai la région. Mais normal ils le décourses ils solute noises side constitueires. tous nes pages, « Sur nes neuronars, muse ne constantancem par a Mais, quand ib la découvrent, ils n'out qu'une adée : revenire, » DOMANE ALLEGRA Fortlefiche, \$4720 Caus Time Stelan 1 80

05 25 50 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 tanninsand has flavor of bitter chocolate in the finish. 88

88 ALLEGRIA - TRIBU D'A 2012

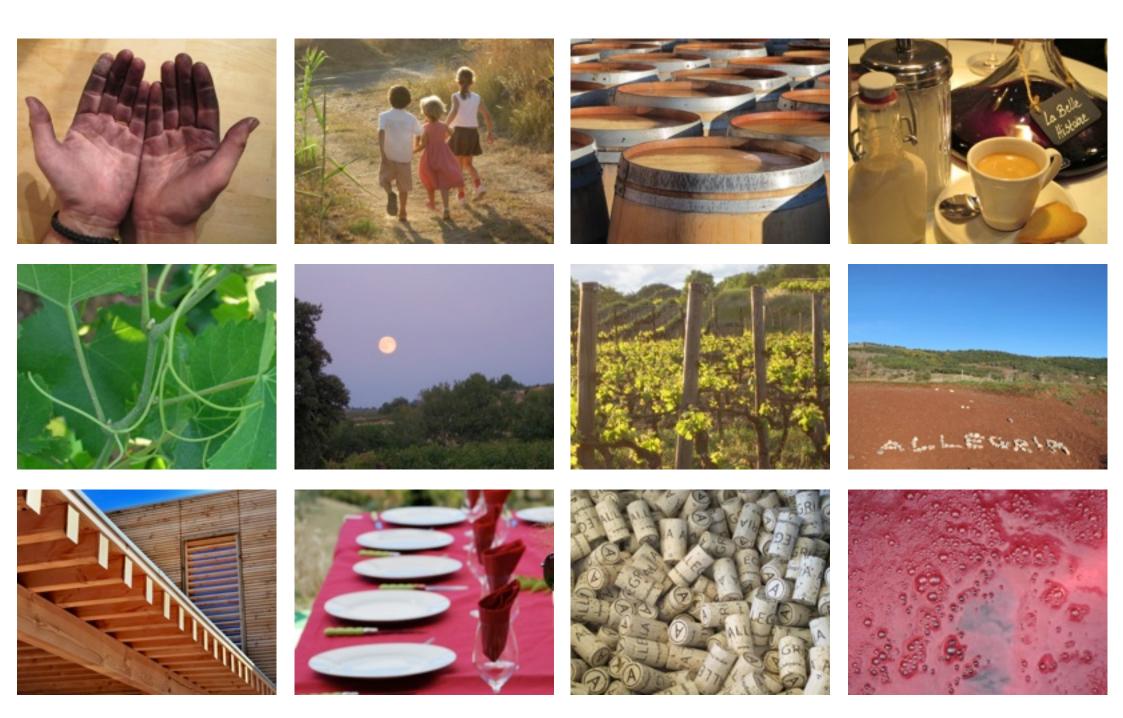
Coteaux Du Languedoc

AL - Light golden color. Rather aromatic nose with some tropicla 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

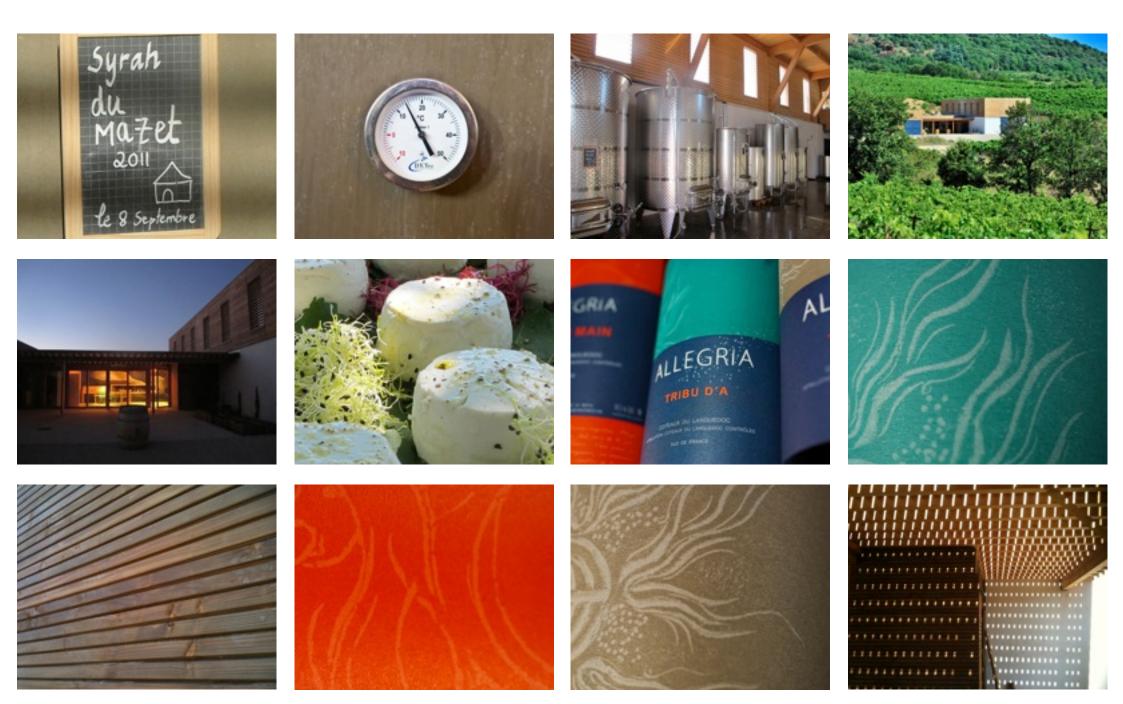
MDM - Medium intense yellow with green hue. Well structured nose with aromas od well balanced fruit, candied lemon peel and hints of ripe pear.the palate is juicy with well balanced character, pleasant fruit and medium length. 88

Commentaires de dégustation d'Olivier Poussier, meilleur u Unvier roussier, meineur sommelier du monde 2000 Vin dégusté en juin 2014 Allegria c'est une de nos Languedoc. Un domaine tout en bio dernières découvertes en Langueaoc. Un uomanie iour en sur les terroirs de Pézenas, un sur les terroirs de rezerras, un secteur truffé de domaines connus: secteur truffé de périon les Aurolles secteur trutte de domaines connus: Saint-Jean de Bébian, Les Aurelles, Magellan, un terroir exceptionnel. Magellan, un terroir exceptionnel. Nous avons déniché une perle rare, un mourvèdre pur, fruit d'une vinification d'esthète. Un vin haut en vin mourveure pur, mun a une vinification d'esthète. Un vin haut en vinification d'esthete. Un vin na couleur vous tend les bras, un couleur vous tenu les pras, uil nymne à l'allégresse, un concentré d'épices et de fruits. Un rubis u epices et de iruits.Un rubis presque noir, des parfums envoutants de violette et d'épices, c'est une pelette econotions envoutants de violette et d'épices, c'est une palette aromatique comme c est une palette aromatique comme on les aime qu'offre Poivre de Mourvèdre IGP Pays de Caux 2012. Mourvèdre noureuit la céduction VIUUIVEUIE IGT Fays ue Gaux ZU La bouche poursuit la séduction avec un vin joilment travaille, charpenté, cossu, mais bien entouré par des tanine qui apportent eurovité La pouche poursuit la sequetic avec un vin joliment travaillé, charpente, cossu, mais vien entoure par des tanins qui apportent suavité par des tamms qui apportent suavite et élégance. Vous découvrirez ainsi et élégance. Vous découvrirez ainsi le mourvèdre à l'état pur, cet ancien le moge qui fait briller nombre de cépage qui fait briller nombre de vins méditerranéens, une cuvée rare qui prend des accents très poivrés qui prend des accents de naturellement en cours de naturement en cours de manuelles, vinification. Vendanges horrieurs naturellement en cours de vinification.vendanges manuelles, élevage de 14 mois en barriques de 2, 3 et chêne français (barriques de 2, 3 et A vine) 4 vins). Note: 16/20

Some Pictures...



Some Pictures...



To meet







See you soon, on the estate of Allegria... Ghislain, Delphine, and la Tribu d'A