

ALLEGRIA

Allegria
Cousu Main
AOC Languedoc Pézenas
Sud de France

Vin biologique

LA GENEROSITE

Cousu Main, c'est la cuvée que nous créons exclusivement en Magnums et parfois en encore plus grand encore !

En magnum, car c'est le format de garde idéal pour laisser lentement murer vos meilleurs flacons.

En magnum, car rien de plus beau que ce magnifique flacon à partager sur votre plus belle table.

Chaque millésime donne naissance à un nouvel assemblage, un véritable travail cousu main !

UN VOLCAN POUR TERROIR

Les meilleures parcelles du Domaine contribuent à l'assemblage de ce grand vin. L'origine volcanique du terroir contribue à la naissance d'un vin qui combine puissance et élégance.

LE STYLE DU VIN

Chaque année nous sélectionnons les meilleures barriques pour donner à Cousu Main la puissance et la structure qui le caractérise. Pas de règle lors de l'assemblage. Ce sont nos coups de cœur du moment qui guident l'exercice. Lors des années sèches, c'est souvent le Carignan qui domine. Les années plus humides, c'est la Syrah qui l'emporte. Et Mourvèdre et Grenache viennent épicer la meilleure des combinaisons.

LES PETITS PLUS DE LA VINIFICATION

Cousu-Main a été élevée pendant 10 mois dans des demi-muids. Ces demi-muids sont des grands contenants avec une capacité de 500 litres. Le bois marque moins le vin. A l'issue de la période d'élevage, le vin reste élégant malgré sa puissance. C'est le contenant bois idéal pour nous.

LE CONSEIL DES VIGNERONS

Servez ce vin à 16-17°C. Pas à la température de votre appartement. Cela était valable au Moyen Age dans les Châteaux forts où il faisait 15°C été comme hiver, mais plus aujourd'hui dans les appartements modernes et surchauffés. Si vous n'avez pas de cave digne de ce nom, mettez votre magnum de Cousu-Main une demi-heure au réfrigérateur et ce sera parfait.

LE DÉTAIL QUI PLAÎT

Des bouchons en liège DIAM ont été utilisés et sont garantis sans risque de goût de bouchon.

LE MOMENT POUR L'APPRÉCIER

Avec une pièce de bœuf exceptionnelle, le Rond de Paris, qui est une des parties les plus tendres. Cuit au feu de bois, bien sûr !

PENDANT COMBIEN DE TEMPS ? A découvrir dès aujourd'hui et pendant 10 ans. Le Magnum est le flacon idéal pour faire évoluer votre vin avec bonheur pendant de longues années.