

Histoires d'Allegria

Petit Domaine Familial joyeusement biologique



ALLEGRIA

www.tribuallegria.fr

Où sommes nous ?

Situé dans le Sud de la France, sur la commune de Caux au Nord de la petite ville d'Art et d'Histoire Pézenas, le vignoble d'Allegria est perché sur les premières collines du Haut Languedoc. Pézenas est un des plus beaux patrimoines architecturaux de la région, une pépinière de jeunes vignerons 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.



La Tribu d'A

Allegria est né en 2008 de la volonté de fonder un projet en famille, travailler en couple, de vivre au milieu des vignes avec nos 5 enfants.

Allegria signifie la joie en occitan et c'est ce que nous voulons partager avec tout ceux que nous accueillons au Domaine et à travers la dégustation de nos vins.



Un volcan pour terroir

12 hectares de vignes d'un seul tenant sur les flancs de l'ancien volcan des Baumes.

9 cépages méditerranéens composent la mosaïque des vignes du Domaine.

La plus vieille parcelle du Domaine approche les 50 ans.

Toutes nos nouvelles plantations sont issues de vignes en sélection massale car nous sommes convaincus de l'importance capital du matériel végétal. Nous privilégions pour ces nouvelles parcelles la taille traditionnelle en gobelet, beaucoup plus adaptée au climat méditerranéen.

4 ha. de Syrah.

2 ha. de Mourvèdre.

3 ha. de Grenache.

0.5 ha. de Carignan.

1 ha. de Cinsault

0,6 ha. de Grenache Blanc.

0.5 ha. de Roussanne

0.5 ha. de Marsanne

0.4 ha. de Carignan Blanc





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, calcaires marins 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 exceptionnel.

La totalité de nos vignes est depuis 2011 en Agriculture biologique certifiée.

Production

de 35 000 à 45 000 bouteilles, suivant la générosité du millésime, soit des rendements de 30 à 45 hl par hectare

Des vins joyeux et élégants

Nous aimons réaliser des vinifications douces, sans trop extraire, afin de préserver le fruit naturel du raisin et garder fraîcheur et élégance.

Tous nos raisins sont vinifiés sans ajout de sulfites jusqu'à la mise en bouteille. Le fait de ne pas avoir sulfité pendant la vinification nous permet de rajouter des doses faibles de sulfites à la mise pour un bon effet protecteur.

Les cuves en béton sont de tailles différentes et dimensionnées pour accueillir chaque parcelle de vigne et la vinifier séparément. Jusqu'à l'assemblage, il est important pour nous de conserver la personnalité de chacune des parcelles du vignoble.



Les vins d'Allegrïa

Nous voulons créer

des vins joyeux,

des vins élégants,

des vins gourmands

qui donnent envie

d'être bus dans l'ir

LES ESSENTIELS

La fête



La lumière



La joie



Le volcanique



LES PARCELLAIRES

La pureté



L'élégance



La puissance



La rondeur



LES PEPITES

La grande cuvée



L'équilibre



La générosité



L'EPHEMERE

L'éphémère



Dolce Farniente

75/150 cl Vin rosé, AOP Languedoc
Cépages : Grenache, Syrah



Grenache et Syrah donnent naissance à ce rosé fringuant qui connaît un joyeux succès année après année. Au nez, des arômes biens sympathiques de fruits frais. En bouche, c'est vif et frais avec un joli équilibre et une finale saline qui témoigne de notre terroir volcanique. 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 Jéroboam.

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

Vin rouge, IGP Pays d'Hérault
Cépages : Syrah, Grenache



Ce rouge croquant est un assemblage savoureux de Syrah et de Grenache co-fermentés ensemble. 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.

Les Hautes Lumières

Vin blanc, AOP Languedoc
Cépages : Roussanne, Marsanne



Cette 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 lumineuse. 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 3 à 5 ans.

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

Les vins d'Allegrïa

Tribu du Volcan

Vin rouge, AOP Languedoc Pézenas
Cépages : Syrah, Mourvèdre



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.

Le moment pour l'apprécier ? Dès aujourd'hui et pendant 5 à 8 ans.

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

La Belle Histoire

Vin rouge, AOP Languedoc Pézenas
Cépages : Syrah, Mourvèdre élevés en barriques neuves



Voilà notre plus belle parcelle de Syrah élevée en barrique neuve pendant 10 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. 10 ans de vieillissement en cave donneront à ce vin un supplément d'âme.

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

Cousu Main

150 cl, Vin rouge, AOP 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 10 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'Allegrïa

Cinsault Abuelo

Vin rouge, IGP Pays d'Hérault
Cépage : Cinsault, sans sulfites ajoutées



Le Cinsault est le Pinot Noir du Languedoc : une robe claire et franche, des arômes de fruits prononcés, avec des notes de cerises. Ce vin d'émotion 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, IGP Pays d'Hérault
Cépage: 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. Ce vin fascine par sa tension et son équilibre, ses notes d'olive noire 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

Poivre de Mourvèdre

Vin rouge, IGP Pays d'Hérault
Cépage: Mourvèdre



Le style du vin lui donne son nom : Poivre de Mourvèdre. Ces délicates notes poivrées qui surgissent au nez et à la dégustation fascinent. Ce vin est entièrement élevé en barriques de chêne déjà utilisées afin d'apporter de la complexité aromatique sans marquer par des arômes trop boisés.

Le moment pour l'apprécier ? Aujourd'hui et pour 8 à 10 ans. Avec qui ? Avec un ami voyageur amateur d'épices du monde

Les vins d'Allegria

Le Bienveillant

Vin blanc, IGP Pays d'Hérault
Cépages : Grenache blanc



Cette cuvée est issue d'une vieille vigne de Grenache blanc, que nous avons héritée de notre voisin de vigne, Jean Louis Souquet, 86 ans, 70 vendanges. C'était un homme particulièrement gentil et cultivé, qui avait une mémoire incroyable et connaissait toutes les anecdotes du village depuis des générations. Nous voulons rendre hommage à sa Bienveillance

Le moment pour l'apprécier ? Avec une poêlée de coquilles saint Jacques saupoudrées de zestes de citrons.

L'Aventure c'est l'Aventure

Vin rouge, IGP Pays d'Hérault
Cépages : Grenache noir sans sulfites ajoutées



L'étiquette de bagage annonce la couleur de cette nouvelle cuvée éphémère : une façon originale de saluer le départ de trois de nos grands enfants qui sont partis cette année pour vivre l'Aventure de la Vie aux quatre coins du Monde.

C'est la toute première fois que nous vinifions ce grand cépage méditerranéen. Nous l'attendions car le Grenache donne naissance à des vins remarquables par le velouté de leurs tanins.

En bouche, le vin est ample et généreux avec une finale toute en tension. Le terroir volcanique donne à ce vin beaucoup d'élégance et de fraîcheur et contribue à son excellent potentiel de garde.

Un vin très naturel, vinifié sans sulfites ajoutées, mais aussi fragile et à réserver aux caves les plus fraîches.

Chai chai

Vin rouge, IGP Pays d'Hérault
Cépages : infusion de Carignan et de Grenache



La Nouvelle cuvée éphémère d'Allegria pour l'été. Nous avons voulu créer un vin plein de fraîcheur et de fruits.

Nous avons laissé infuser les raisins en grappes entières, avec une vinification délicate pour ne pas extraire trop de tanins. La fermentation s'est faite dans les baies de raisin, à basse température.

La robe est rouge pâle, on est entre un rosé et un rouge.

En bouche, c'est une explosion de fraises et de framboises

Le moment pour l'apprécier ? Une belle soirée d'été à l'apéritif, servi un peu frais.

La petite anecdote ? la référence au thé est un clin d'oeil à nos voyages en Inde où les vendeurs ambulants crient Chai Chai dans les trains.

Ils aiment Allegria, ils parlent d'Allegria



UNE BELLE HISTOIRE 2020 BIEN RÉCOMPENSÉE

★ ★ ★
GUIDE HACHETTE 2023

92
POINTS PARKER

"CE ROUGE ÉBOURIFFANT QUI A TOUT POUR LUI, LA ROBE BRILLANTE ET VIOLACÉE, LE NEZ SUBTIL COMPLEXE, FRAIS, SUR LE FRUIT MÛR, LA RÉGLISSE ET L'EUCALYPTUS ET LA BOUCHE DENSE RONDE ET TONIQUE, SERTIE DE TANINS CISELÉS."
GUIDE HACHETTE 23

"PURPLE RASPBERRIES AND RIPE BLUEBERRIES MARK THE NOSE, WHICH COMES ACROSS AS ALMOST FLORAL AT TIMES. MEDIUM TO FULL-BODIED AND SILKY-SMOOTH IN TEXTURE, IT FINISHES LONG, WITH FINE-GRAINED TANNINS."
ROBERT PARKER WINE ADVOCATE

ALLEGRIA ★ ★ ★

LA BELLE HISTOIRE 2020 3 ETOILES AU 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.

On vous compte ici l'histoire d'un heureux mariage entre la syrah, le mourvèdre et des sols de schistes. Il en découle ce rouge ébouriffant, qui a tout pour lui : la robe, brillante et violacée, le nez subtil, complexe, frais, sur le fruit mûr, la réglisse et l'eucalyptus, et la bouche dense, ronde et tonique, sertie de tanins ciselés. Encore fougueux, l'avenir lui appartient. ▼ 2024-2030

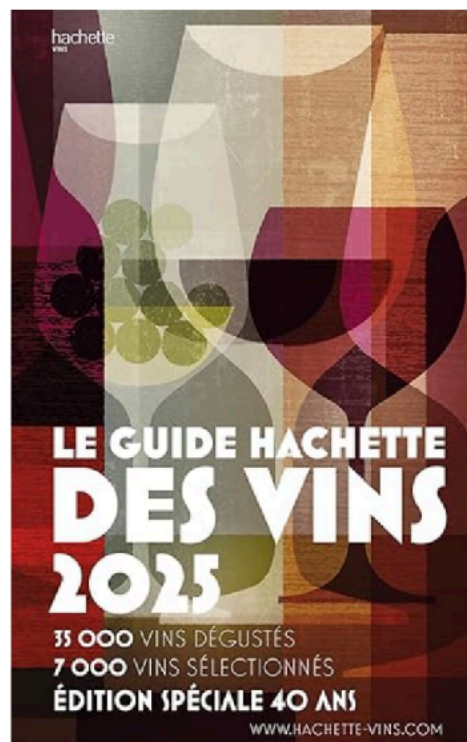


Allegria Dolce Farniente 2023 **

2 étoiles Guide Hachette des vins 2025

Bonne Nouvelle!

Notre cuvée "Dolce Farniente" millésime 2023
a de nouveau été citée et récompensée de 2 étoiles ★★
par le Guide Hachette des Vins 2025



*"On ne se fie pas à la pâleur de la robe, il y a du **caractère** dans ce rosé aux parfums **expressifs** de **petits fruits rouges**, d'**iris** et de **citron**. Une touche **réglissée** s'invite dans une bouche qui a tout pour elle: la **rondeur**, la **chair**, la **fraîcheur** et cette **touche saline** en finale qui donne à l'ensemble un vrai cachet".*



Dolce Farniente 2023

“Beautiful color, pleasant first nose confirmed by a second which opens with notes of confectionery.

In the mouth, a freshness preserving the deliciousness.

Very nice balance preserving length in the mouth.

A real success.

Jury’s favorite »

Note 17/20



*Comment from the Tasting Committee of the
Languedoc Winemakers for Dolce Farniente 2023*

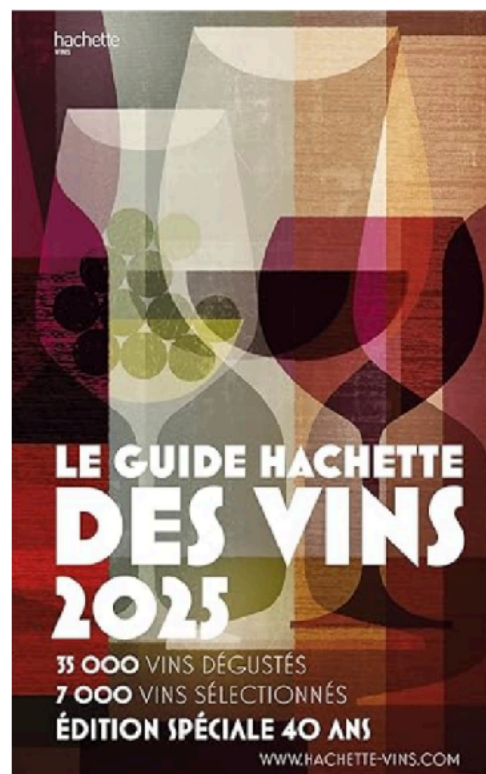
Allegria **Poivre de Mourvèdre** 2021 **

2 étoiles Guide Hachette des vins 2025

Bonne Nouvelle!

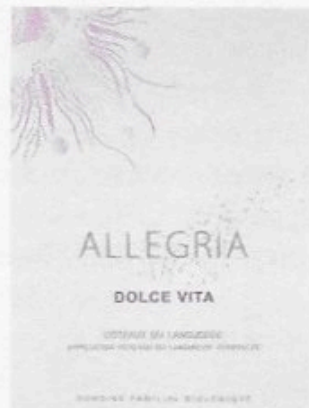
Notre cuvée Poivre de Mourvèdre

a de nouveau été cité et récompensé de 2 étoiles ★★
par le Guide Hachette des Vins 2025



*"Des vignes de 40 ans plantées sur les pentes d'un ancien volcan ont engendré un mourvèdre **rafiné**, au bouquet typé de **fruits noirs**, de **tapenade**, de **sous-bois** et **d'épices**. Tendre, fin, étiré, appuyé sur des tanins extraits avec doigté, c'est un rouge **harmonieux** qui soigne l'**élégance** et la **souplesse**."*

B ALLEGRIA Dolce vita 2016 ★★★
 14 500 | 8 à 11 €



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 loin la finale épicée et met en appétit. Un vin gourmand et élégant. 2017-2018 🍷 salade de la mer

Dolce Farniente 3 étoiles et coup de coeur du Guide Hachette

LE GUIDE **HACHETTE** DES ROSÉS



Le guide d'achat de référence
 1 000 vins rosés retenus parmi
 4 000 dégustés à l'aveugle -
 Notes et commentaires de
 dégustation - Bonnes affaires et coups
 de cœur - Les producteurs à découvrir

www.hachette-vins.com

ALLEGRIA

La Revue du Vin de France sélectionne Dolce Farniente parmi les 20 meilleurs Rosés du Languedoc!



Rosés du Languedoc : notre panier de flacons croquants pour préparer l'été

Le grenache domine dans cette palette de rosés sudistes, mais les cinsault, mourvèdre, syrah et carignan procurent aussi un plaisir immédiat. Par Caroline Furstoss et Karine Valentin

89/100
ALLEGRIA

Languedoc Dolce Farniente 2020

Une empreinte différente : la construction de ce rosé se fonde sur la puissance d'un vin de gastronomie plus que sur le charme d'un rosé d'apéro. Les parfums de fruits rouges associés à la mandarine du bouquet contribuent à la complexité du vin. La bouche racée et tonique offre fraîcheur et texture.

Les Bonnes notes de la rentrée!



Carignan gourmand
2019



Du fruit et encore du fruit pour ce pur carignan élevé 10 mois en cuve: de beaux arômes de compote de cerises rouges et noires parfument le nez et font les délices d'une bouche parfaitement croquante, souple, légère, appuyée sur des tanins très fin. Effectivement gourmand.

A boire sur le fruit.



Dolce Farniente
2020



Une robe claire aux reflets argentés, un nez débridé aux franches notes de fruits exotiques et de pamplemousse, une bouche séduisante et fraîche qui se teinte de fruits rouges. Aucune fausse note dans ce rosé exemplaire et expressif qui sent bon l'été et le Farniente.

ALLEGRIA

VINS DU LANGUEDOC : LA SÉLECTION DU « FIGARO »



ALLEGRIA LES HAUTES LUMIÈRES 2020 BIO (LANGUEDOC)

Habillé de jaune d'or, légèrement fumé au nez de cire d'abeille, il déroule avec allégresse en bouche gourmandise, notes de miel, moelleuses, personnalité et persistance aromatique en finale fraîche, sialogène.

Note Le Figaro : 90,5/100.

Prix : 14,50 €. tribuallegria.fr

ALLEGRIA

LA CALDERA 2020

Tasted

by Andreas Larsson

Best sommelier of the world

92 /100



« Inky dark purple colour. Pure and modern nose blending red and dark fruit, discreet oak, clove, ginger and some peppery notes. Polished palate, medium weight with good layers, digest fruit, crushed berries, fine spices and a long supple finish. »



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
 Allegria



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. À 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.





LA BELLE HISTOIRE 92 points



« Purple raspberries and ripe blueberries mark the nose, which comes across as almost floral at times. Medium to full-bodied and silky-smooth in texture, it finishes long, with fine-grained tannins.

POIVRE DE MOURVEDRE 89 points



« An all-Mourvèdre cuvée, the 2016 IGP Pays de Caux Poivre de Mourvèdre aged in second and third use barrels. As a result, there's the subtle sense of pencil shavings on the nose, alongside bright, watermelon and pomegranate red-fruit notes. It's a bit unusual in its expression of Mourvèdre, but different and fun, with a medium to full-bodied palate, ripe, supple tannins and a silky, mouthwatering finish. »

TRIBU d'A 90 points



« The 2016 Tribu d'A is a 70-30 blend of Syrah and Mourvèdre; 30% of the blend spent ten months in barriques. It's a more complete and elegant wine than the single-variety vins de pays, marrying ripe plum and blueberry fruit with brighter notes of red currant and pomegranate. The oak subtly frames the fruit, giving it structure and length on the medium to full-bodied palate and a dusting of soft tannins on the fi

LE GUIDE HACHETTE DES VINS



40 000 vins dégustés
10 000 vins sélectionnés

www.hachette-vins.com

ALLEGRIA

Les bonnes notes de la rentrée!



Tribu d'A 2017

30% de Mourvèdre épaulent la Syrah dans ce languedoc bien typé dont la robe pourpre et intense annonce un nez volubile qui décline les fruits noirs, la griotte, la garrigue et les épices. La bouche possède la même plénitude: charnue, riche, adossée à des tanins croquants, elle déroule ces mêmes arômes de plantes aromatiques et d'eucalyptus qui dynamisent la finale. Du plaisir, encore plus dans une paire d'années.



Poivre de Mouvedre 2017

Les amateurs de Mourvèdre seront à la fête avec cette cuvée ambitieuse qui offre au nez les nuances animales et épicées du cépage sur fond de fruits noirs. Puissante et ample, la bouche déploie ses saveurs chaleureuses dans une belle chair étayée par des tanins mûrs et gras. Du caractère à revendre dans ce beau rouge d'automne.

falstaff / jul.-aug. 2019

falstaff

GENIESSEN WEIN ESSEN REISEN

KOCHKULTUR
GENIESSEN IM
SCHWARZWALD

TOP-WEINE
DER SOMMER
IM GLAS

ALABAMA & CO
WUNDERBARE
SÜDSTAATEN



FRANKREICH € 12,90, BELGIEN/LUXEMBURG/FRANKREICH € 10,90

DEUTSCHLAND-AUSGABE 05/2019

€ 9,50

WWW.FALSTAFF.COM

2X2 10784



ALLEGRIA

BEST OF LANGUEDOC

92

● **BIO** Dolce Vita Languedoc AOP Rosé

2018, Domaine Allegria, Caux

Apfelschale, Apfelmus, Hagebutte, und etwas Pfeffer. Ein Rosé mit Frische und Grip, recht gute Säure, viel Saftigkeit in der Gaumenmitte, mittlerer Extrakt und eine schlanke Anmutung, dabei mit schöner Länge und recht komplexer Abgangsfrucht. Eher für Fisch als für Gemüse, aber auch ein stilvoller Aperitif.

92

● **BIO** Cinsault Abuelo IGP Pays

d'Herault 2018, Domaine Allegria, Caux

Sans sulfites ajoutés. Pikante, sehr frische Waldbeerfrucht. Ätherisch-krautertönige und pfeffrige Untertöne. Hat am Gaumen eine hohe Dichte, fleischig, intensiv fruchtbegeistert. Allerdings auch hefige Aromen, große Länge, warme, authentische Frucht.

LANGUEDOC: QUALITÄT UND VIELFALT

Rotweine mit Kraft und Eleganz, geschliffene Weißweine mit Zug und Schmelz, fruchtige Rosés, erfrischende Schaumweine und gehaltvolle Süßweine: Das Languedoc ist nicht nur das größte Weinanbaugebiet Frankreichs, es spielt auch bei der Qualität in der ersten Liga.

Das Languedoc ist Frankreichs Weinbaugebiet Nummer eins – nach Menge. Noch vor 20 Jahren wurde das Potenzial der charakterstarken Terroirs kaum ausgeschöpft. Jetzt krempeln engagierte Winzer die Region um.

Créez votre propre cuvée 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.

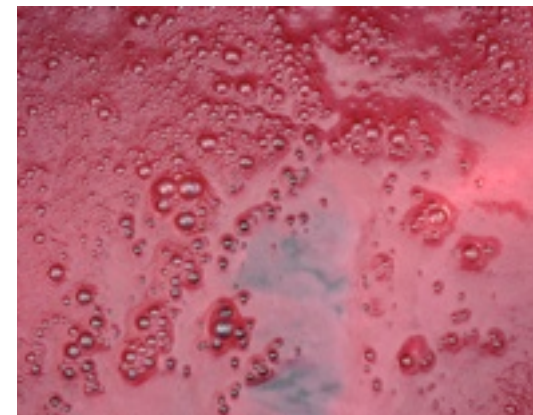
Ce Week-end sera aussi l'occasion de profiter de la *Dolce Vita* méditerranéenne dans un cadre exceptionnel.

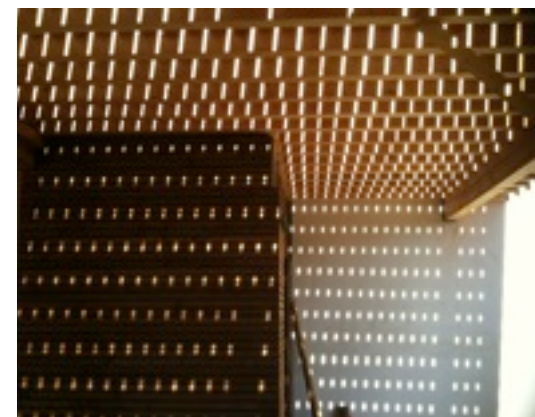
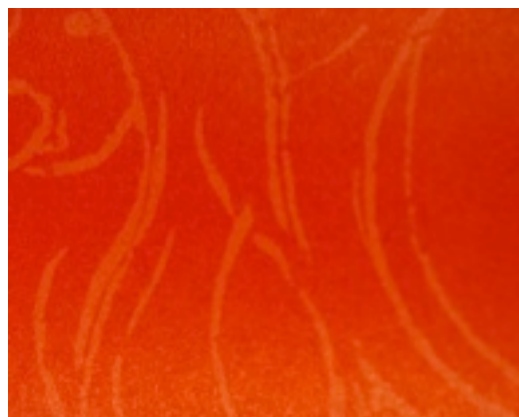
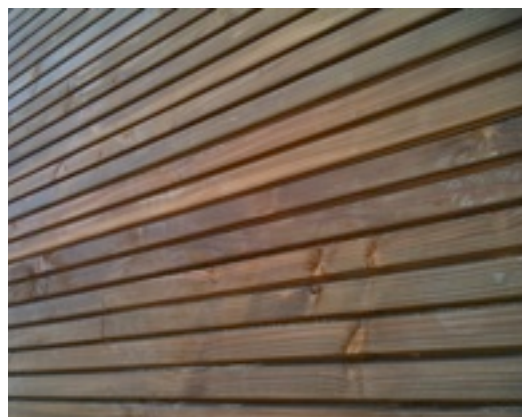
Au programme, nuits dans un hôtel de luxe, petits repas mitonnés au domaine...

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

Plus de détails : www.tribuallegria.fr

Quelques images...



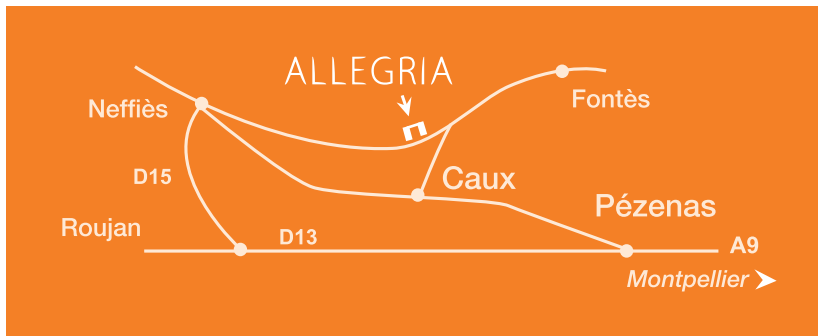


Pour une rencontre

Ghislain et Delphine
d'Aboville

Domaine Allegria
Fontareche
34720 Caux

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



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



ALLEGRIA