

CARNET D'EXPÉRIENCES

ALLEGRIA

DOMAINE FAMILIAL JOYEUSEMENT BIOLOGIQUE & VOLCANIQUE



ÉTÉ 2026

ÉVÉNEMENTS GROUPES & PROFESSIONNELS

UN DOMAINE FAMILIAL

JOYEUSEMENT BIOLOGIQUE

Situé près de la jolie ville de Pézenas, les vignes d'Allegria sont perchées sur les collines d'un volcan.

Allegria est né il y a 18 ans de la volonté de fonder un projet en famille, travailler ensemble et vivre au milieu des vignes avec nos 5 enfants.

Nous cultivons des vins bio avec passion, en harmonie avec la nature.



LA JOIE

Allegria
signifie la
joie en
occitan.

C'est cette
joie que nous
voulons
partager avec
vous à
travers nos
expériences et
nos vins.

DOMAINE FAMILIAL

UN ÉCRIN DE NATURE EXCEPTIONNEL

BIOLOGIQUE

ACCUEIL PAR LES VIGNERONS ET LEURS ENFANTS

UN DOMAINE BIO

UN DOMAINE ENGAGÉ

UN DOMAINE RESPONSABLE

Architecture bioclimatique
de notre cave en bois

Culture en agriculture
biologique

Plantations éco-responsables,
couverts végétaux, potagers, fleurs

Vitipastoralisme
Pâturage de brebis dans les vignes

Vendanges manuelles

Matériel recyclable
et recyclé

Travaux dans les vignes et en cave
suivant le calendrier biodynamique
et lunaire de Maria Thun

UN DOMAINE FAMILIAL

ALLEGRIA

DES VINS D'ARTISANS

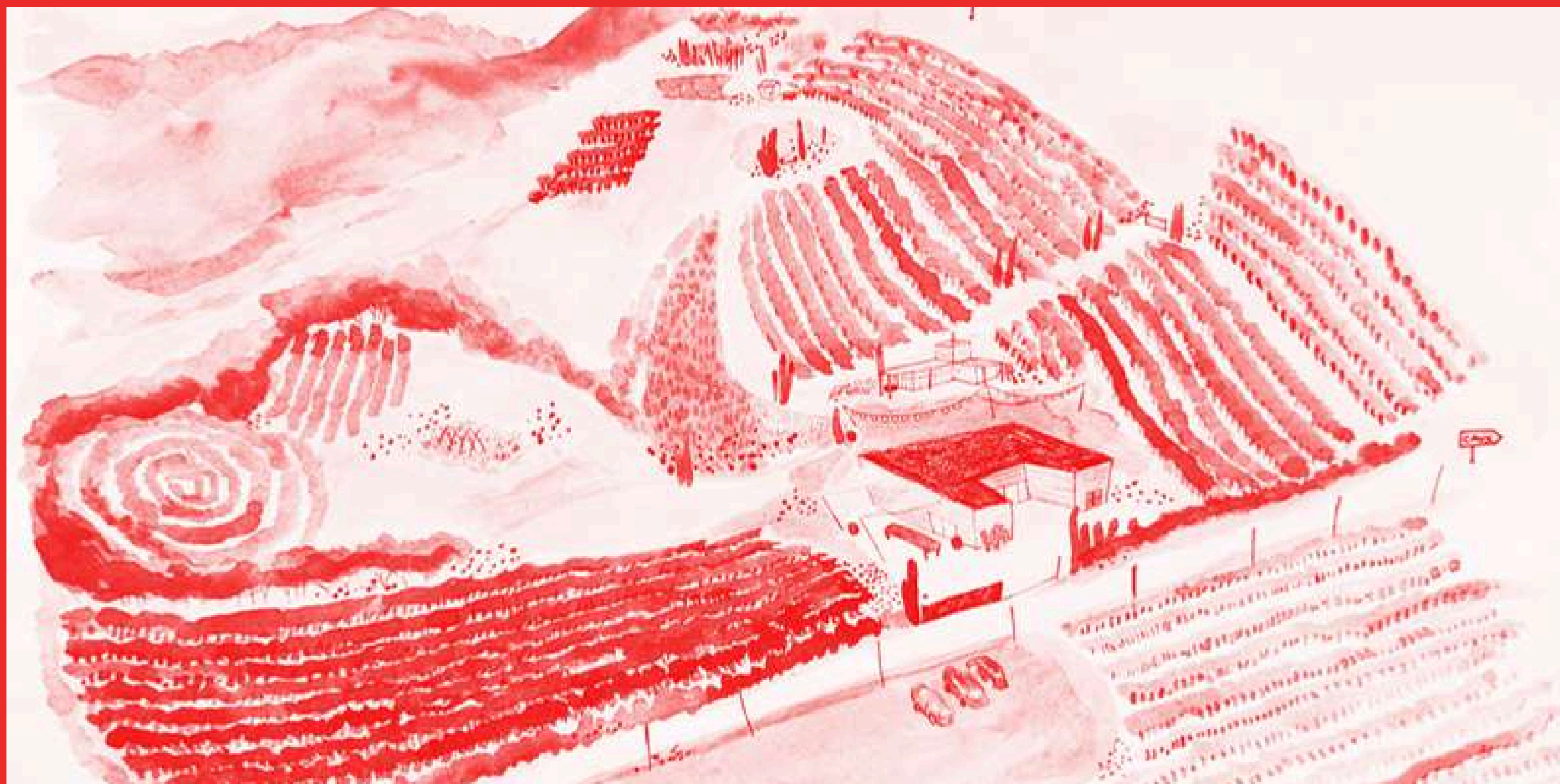
10 Ha de vignes

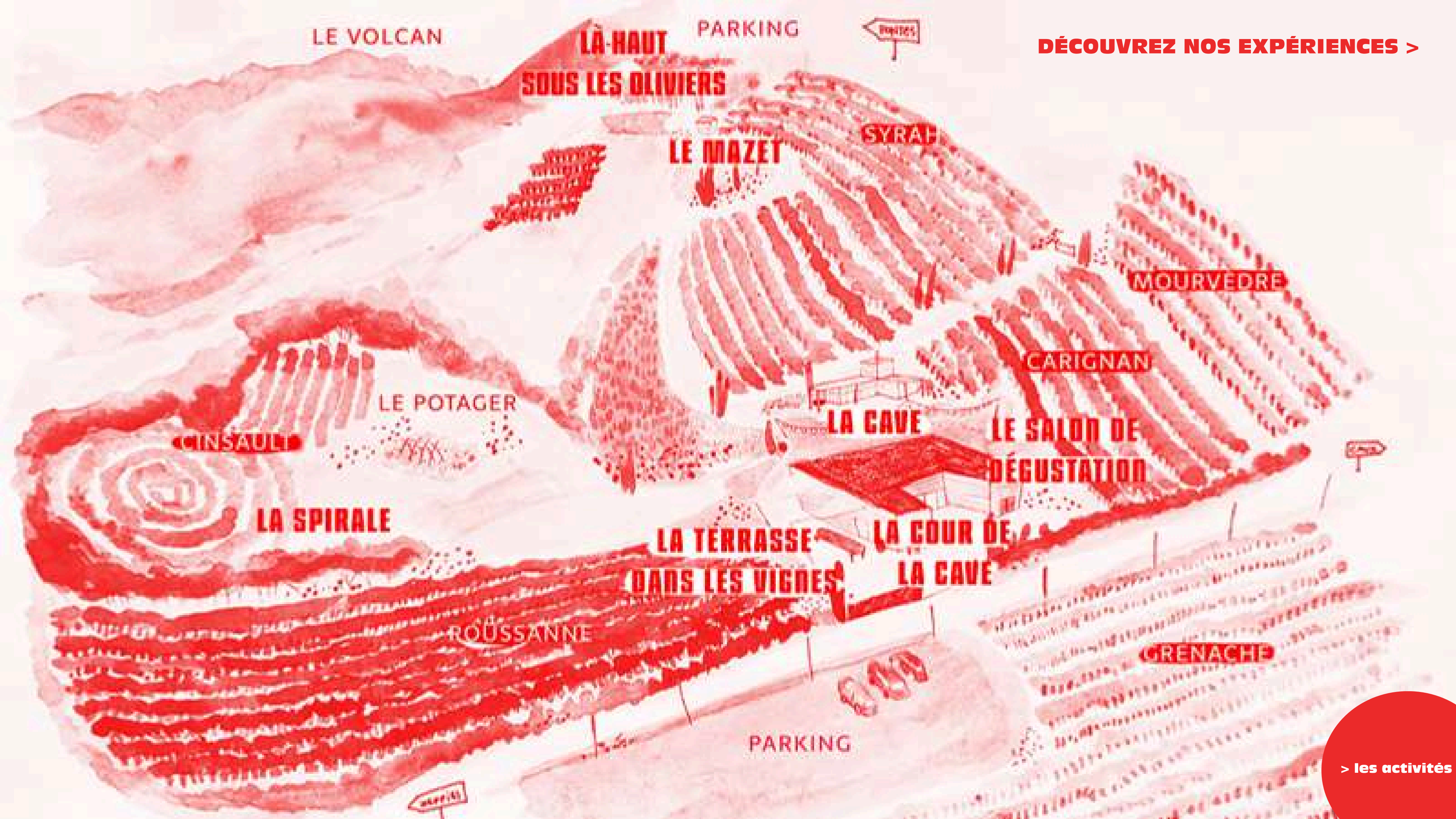
1 salle de réunion

1 cave

5 lieux pour se régaler

8 expériences à vivre





LE VOLCAN

LA HAUT
SOUS LES OLIVIERS

PARKING



DÉCOUVREZ NOS EXPÉRIENCES >

SYRAH

LE MAZET

MOURVEDRE

LE POTAGER

CINSAUL

LA CAVE

LE SALON DE
DÉGUSTATION

LA SPIRALE

LA TERRASSE
DANS LES VIGNES

LA COUR DE
LA CAVE

ROUSSANNE

GRENACHE

PARKING



> les activités

NOS ACTIVITÉS

- VISITE DE LA CAVE ET DU DOMAINE
- LA SPIRALE GOURMANDE
- DÉGUSTATION DE VIN DANS VOS LOCAUX
- BATTLE D'ASSEMBLAGE en battle, ou pas
- CRÉATION DE VOTRE CUVÉE PERSONNALISÉE
- RANDONNÉE OENOLOGIQUE DANS LES VIGNES
- ATELIER FLEURS ET VIN
- MASTERCLASS VOLCANIQUE



VISITE DE LA CAVE ET DÉGUSTATION

COMPRENDRE CE QUE L'ON GOÛTE.

Découvrir notre Domaine viticole à Caux, sur le terroir de Pézenas, notre approche artisanale et familiale. Dégustation de 4 de nos Cuvées biologiques

Prix par personne : 15 €
Durée : 1h



LA SPIRALE GOURMANDE

VISITE, DÉGUSTATION, APÉRITIF

Découverte du vignoble, et de notre vigne en spirale
Visite de la cave avec le vigneron
Dégustation de la cuvée "Spirale" et de 6 vins bio
Joyeux Apéritif de produits locaux

Prix par personne : 25 €
Durée : 1h30

DÉGUSTATION CHEZ VOUS

DANS VOS LOCAUX OU
SUR VOTRE LIEU
D'HEBERGEMENT

Présentation de notre parcours
Le vin, la vinification, la mise en bouteille,...
Pourquoi le vin bio ?
Dégustation de nos 6 vins bio

Prix par personne : 20 €
Durée : 1h
Rayon de 50km
à partir de 10 personnes





BATTLE D'ASSEMBLAGE

CRÉER, COMPRENDRE,
SE DÉFIER.

DECouvrez L'ART DE L'ASSEMBLAGE

En équipe, mettez-vous dans la peau
d'un vigneron le temps d'un atelier.

Éprouvettes en main, guidés par les
vignerons, vous découvrez les secrets
de l'assemblage et assemblez votre
propre cuvée.

Goûtez, choisissez le meilleur et
repartez avec le vin que vous avez créé.

Prix : 60 €
Durée : 2h



COUSU MAIN

CRÉEZ LE VIN QUI VOUS RESSEMBLE, ET QUI VOUS RASSEMBLE
UNE CUVÉE À OFFIR À VOS ÉQUIPES OU À VOS CLIENTS.

Création d'une barrique de 300 bouteilles de vin.

Créez votre assemblage avec le vigneron
Imaginez votre étiquette avec un graphiste professionnel
Quelques mois après, recevez votre bouteille entièrement
personnalisée

Prix : sur devis

Durée : sur 1 ou 2 jours



RANDONNÉE OENOLOGIQUE DANS LES VIGNES

Grimpez sur le volcan accompagné des vigneronns,
Baladez vous dans le domaine,
Faites le tour de nos vignes
Découvrez nos cépages méditerranéens
Dégustez 6 vins, dans la parcelle où tout a
commencé...

Durée : 2h

Prix : 30 €





IMMORTALISEZ VOS MOMENTS D'ÉQUIPE

Ces moments en équipe sont précieux, notre cadre est champêtre, le moment est suspendu.

Notre photographe vous propose d'immortaliser tous les moments de votre équipe, en photo et/ou en vidéo

Prix : sur devis
retouches et montage inclus

PRIVATISER

SÉMINAIRE
AU VERT

DÉGUSTER

DÉJEUNERS
DÎNERS

PARTAGER

ACTIVITÉS
TEAM BUILDING

ALLEGRIA

> PRIVATISER

UNE SALLE, PLUSIEURS FORMATS

choisissez le format adapté

Journée
au
Domaine

Vidéo-projecteur

Chevalet de conférence

½ journée au
Domaine

Tables et chaises
(hautes et basses)

Location de
salle

20 personnes
maximum

Micro et enceinte

ALLEGRIA

> SE REGALER

CHOISISSEZ VOTRE PETIT COIN DE PARADIS

La terrasse dans
les vignes,
vue coucher
de soleil

Le salon de
dégustation

La cour de
la cave

Là-haut, sous
les oliviers

Le mazet
des vignes

> SUITE

EN EXTÉRIEUR

EN INTÉRIEUR

EN EXTÉRIEUR

EN EXTÉRIEUR

EN EXTÉRIEUR

👤 20 à 60 assises

👤 20 à 30 assises

👤 20 à 40 assises

👤 60 à 200

👤 8 à 15

déjeuner avril - juin

toute l'année

déjeuner avril - juin

déjeuner avril - juin

dégustation, grillades

diner juin - sept

déjeuner, diner ou
séminaire

diner juin - sept

diner juin - sept

pas d'électricité



CHOISISSEZ VOTRE PETIT COIN DE PARADIS

La cave de
vinification

Le chai à
barrique

La spirale
sous le chêne


ESPACE NON CHAUFFÉ

 30 à 50 assises

avril à octobre

diner de gala


ESPACE NON CHAUFFÉ

 15 assises

avril à octobre

dégustation
insolite à la bougie

EN EXTÉRIEUR

 10 à 30

déjeuner, diner
ou séminaire



SÉLECTIONNEZ VOTRE MENU

APÉRITIF - 25€

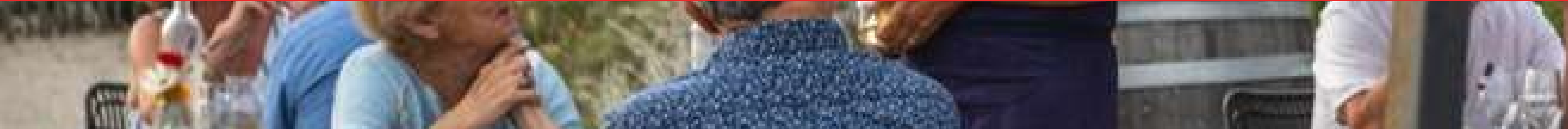
PLANCHES ET DÉGUSTATION DE VINS

GRILLADES, TAPAS, PIZZETTES - À PARTIR DE 35 €

VINS À LA CARTE

DÎNER ACCORD METS VINS - À PARTIR DE 60 €

PETIT DÉJEUNER OU PAUSE CAFÉ -



Apéritif : tapenades maison, tomates cerises mozzarella parmesan, luques menthe sesame, padrons



Dolce Farniente, Grenache, Syrah - vin rosé

Salade croquante de lentilles aux raisins et herbes fraîches

Magret de canard fumé aux sarments de vignes et légumes de saison, sauce aux figues roties



Tribu du Volcan, Syrah Mourvèdre - vin rouge

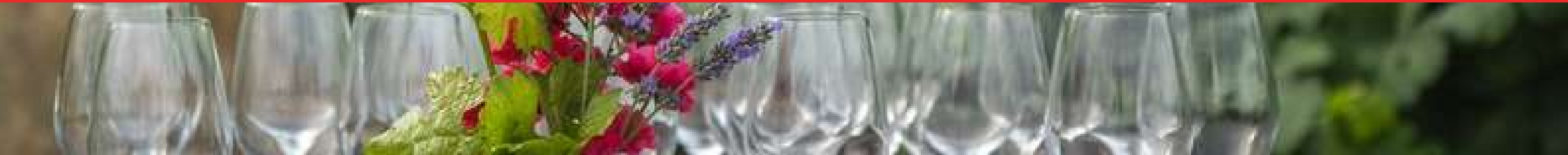
Fromages de chèvre, confiture de figues ou raisin



Les Hautes Lumières, Roussanne, Marsanne - vin blanc

Gâteau aux amandes, sorbet au Dolce Farniente, notre vin rosé

Café, verveine du jardin



Dégustation de 4 vins :

Dolce Farniente, Grenache, Syrah - vin rosé

Les Hautes Lumières, Roussanne, Marsanne - vin blanc

Tribu du Volcan, Syrah Mourvèdre - vin rouge

La Belle Histoire, Syrah - vin rouge

Exemple de planches d'apéritifs :

Tapenade de la vigneronne aux amande, thon mascarpone sur pain

Padrones grillés, fleur de sel

Tomates cerises, billes de mozzarella et radis

Olives luques, menthe et sésame,

Fromage de chèvre frais et confiture de figues du domaine



JOURNÉE TYPE AU DOMAINE

Nous sommes à l'écoute de vos projets, qu'ils soient personnels, artistiques ou professionnels. Chaque projet est une occasion de créer des expériences uniques et porteuses de sens. N'hésitez pas à nous contacter pour discuter de vos besoins ou fixer un rendez-vous. Nous serons ravis de vous accompagner dans la réalisation de vos idées.

JOURNÉE TYPE DÉGUSTATION ET RÉUNION AVEC DÉJEUNER OU DINER AU DOMAINE

CECI EST UNE SUGGESTION DE PROGRAMME - NOUS SOMMES LÀ POUR VOUS ACCOMPAGNER DANS L'ORGANISATION DE VOTRE JOURNÉE !

MATIN

Bienvenue !

Accueil, petit déjeuner
introduction de la
journée

Découverte du vignoble,
et de notre vigne en
spirale

Visite de la cave avec le
vigneron

Dégustation de nos vins bio

Joyeux Apéritif de produits
locaux

MIDI

Déjeuner sur la terrasse ou
dans les vignes

Randonnée dans les vignes
ou autre activité proposée

APRÈS-MIDI

Réunion d'équipe et / ou
activités proposées au
domaine

Goûter dans les vignes

Fin de journée, au revoir



CONTACTEZ NOUS!

Delphine & Ghislain d'Aboville

allegria@vinotinto.com

tribuallegria.fr

06 25 93 08 08

 [Domaine Allegria](#)

ALLEGRIA, 34 720 CAUX