



## La Tête à l'Envers 2023



**Vin « blanc de noirs », sans soufre ajouté, unique au monde.**

**Notre Tête à l'Envers Blanc de Noir, comme son frère rouge à reflets noirs, est sans sulfite et sans intrant, 100 % Nature.**

**Beau jaune doré à reflet « or rose » typique des « blanc de noirs »**

### LA BIO PROTECTION

**Trouble naturel léger permettant la bio protection de ce vin et lui garantissant un très bon vieillissement.**



### CEPAGE

100 % Marselan

### DEGUSTATION

« Le nez est très fruité : fruits blancs, entre la pomme reinette et la poire passe-crassane. Vous savez, la poire avec une queue cirée rouge. Mais les odeurs témoignent aussi des origines de ce vin blanc à savoir le Marselan, l'un des cépages noirs les plus colorés. Et pourtant nous sommes les premiers à élaborer un blanc de noirs avec ce cépage grâce à notre savoir-faire et le tout sans aucun intrant.

Comme son frère la Tête à l'Envers rouge, il présente des senteurs de chocolat, mais ici de chocolat blanc.

La bouche est vive, fruitée et gourmande et d'une persistance impressionnante.

La finale est sur des odeurs de vieux Rhum et de bâton de vanille. »

Jean-Pierre Valade

### ACCORDS CULINAIRES

Un régal pour votre apéritif, sur un poulet au Champagne ou en accompagnement d'une brioche au beurre.