



La Tête à l'Envers 2019



Vin « noir », sans soufre ajouté, unique au monde



VINIFICATION

Récolte manuelle à maturité phénolique optimale.

Egrappage total.

Aucun ajout de sulfite.

Vinification et macération d'une dizaine de jours.

Utilisation exclusive du jus de goutte avec une presse

Mise en bouteille précoce, 4 mois après la fermentation.



LA BIO PROTECTION

Expédition sur pointe, sur lies de levures naturelles, pour limiter l'entrée d'oxygène lors du transport ou dans des conditions de stockage non appropriées (variations températures).

DEGUSTATION

Reconnaisable à sa couleur, la Tête à l'envers 2019 est un vin noir, profond, brillant.

La seconde surprise est son expression aromatique.

Au nez, de puissantes notes de chocolat noir, d'amande douce puis de la mûre écrasée et du sirop de cerise noire.

Une véritable gourmandise que l'on retrouve au palais.

La bouche est ronde, souple, fraîche et croquante comme le raisin dont cette cuvée est issue.

Les tanins sont présents mais soyeux.

Service : 16-18°C

ACCORDS CULINAIRES

A associer sur un ragout d'agneau ou un dessert chocolaté.

*** CONCOURS AOC VENTOUX***
OR Millésime 2018

*** CONCOURS «Elle à Table » ***
ARGENT Millésime 2017

*** The Wine Advocate ***
88 POINTS Millésime 2015

