

IGP MÉDITERRANÉE  
LA TÊTE À L'ENVERS  
2023



# CHÂTEAU LA CROIX DES PINS

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, grâce à la bioprotection.

## LA BIO PROTECTION

En positionnant la bouteille «La Tête à l'Envers» les levures présentes dans ce vin sans sulfite viendront se rassembler entre le bouchon et le vin. Ces levures protégeront le vin d'une évolution prématurée en captant naturellement une partie de l'Oxygène passant au travers du bouchon tout au long de son transport et de sa conservation.

## CÉPAGE

100% Marselan

## DÉGUSTATION

Beau jaune doré à reflet « or rose » typique des Blanc de Noirs. 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 du 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 offre des notes 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.

Température de dégustation : 8 à 10 °C

## ACCORDS

Il accompagnera par exemple des fruits de mer à l'apéritif ou du chocolat blanc au dessert.

