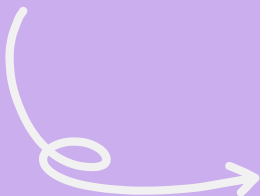


Comment mâcher le vin

©Emmanuel Delmas

1

"On accueille le vin en bouche



On amène le vin en douceur en bouche, on la ferme, et on inspire lentement par le nez.

"On mélange le vin avec la salive. En douceur

On le promène lentement, à son rythme. La texture et le goût explosent. Jusque dans les joues. On respire par le nez, lentement

2



3

"On recrache le vin et on apprécie sa persistance"



En inspirant par le nez, bouche fermée, tout explose, goût, toucher, et plus encore en persistance. On est imprégné du vin, à 100%.