

Domaine de la Vrille tête

Jean-Jo et Pascal Brandeau
50 avenue Stephen Couperie
33440 Saint Vincent de Paul
Tél. 05 56 77 15 86 - 06 07 69 14 48
Fax 05 56 77 04 72

@ : la.vrille.tetue@wanadoo.fr

Production : AOC Bordeaux supérieur, Bordeaux. Et, par la grâce des commissions d'agrément, du **vin de table** rouge, rosé, blanc sec...

Commercialisation : à la propriété, possibilité de vrac, en magasins bio, par correspondance.

Présent : essentiellement (et mensuellement) sur les marchés bio (ou non bio) de : Pau, Anglet, Quimper, Brest, Rézé, Auray, Ploërmel, Sene, Chatou, Sceaux, Les Lilas, Bègles...

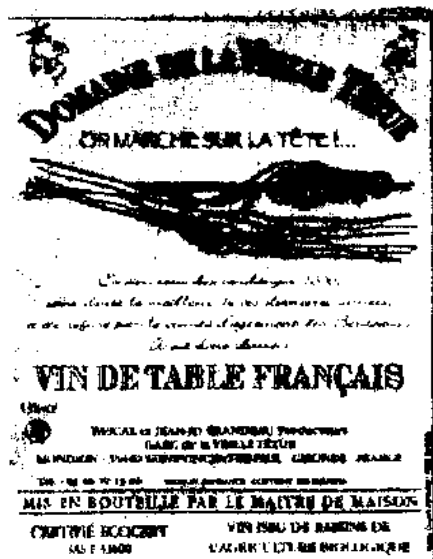
Méthode : AB depuis 1990 (certification Ecocert). Charte FNIVAB

Vendanges manuelles et mécaniques. Levures indigènes.

Vignoble : 13 ha.

Dégustation

♥♥♥♥ Vin de table, rouge, 2006. (13,20 € les 3 litres). SO2 nc. Carmin soutenu, lumineux. Au nez : agréablement vineux, pointe cassis, épicées. En bouche : souple d'attaque sur ses notes fruitées. Belle mâche sympathique sur



des tanins agréables. Longue persistance sur le fruité. Refusé à l'agrément... qu'est-ce qu'on lui reproche ? pour lui refuser l'agrément ? cette commission se déshonore par cette stupidité (et qu'elle ne soit pas la seule dans ce cas-là ne fait que nous inquiéter). Que tous les bordeaux aient cette puissance équilibrée, cette matière d'avenir et le bordelais n'aura plus de problème. A saisir ! Mettez-le en bouteilles pour le retrouver dans 3 à 5 ans...

♥♥♥ Bordeaux supérieur, rouge, 2005. (6 €). SO2 : nc. Carmin lumineux. Au nez : agréablement vineux, fruité, pruneau, élégant. En bouche : souple, rond, évolue sur des tanins subtils, presque fondus, de belle persistance aux notes vineuses, fruitées, pointe épicées. Équilibré, harmonieux, beau vin prêt à boire. Garde raisonnable. Ouverture préalable : deux heures.

jean-marc carité

MES BONNES
ADRESSES DU

VIN BIO
2009- 2010



treizième édition
sélective

vingt-cinquième année