

Quelques fiches de dégustation, pour vous aider dans votre choix.  
Cf.: *le guide Carité*

#### Vin de France Vent d'Ange rouge 2014.

Merlot 100%. 42hl/ha. Macération 2,5 semaines.  
12 mois d'élevage en Barriques chêne. 12.45% vol. SO2 total 33, libre 2.

A l'œil: pourpre soutenu et limpide qui évolue bien. Au nez: discrètement boisé, sur des notes d'épices qui évoluent sur le fruit. En bouche: franc d'attaque avec une belle persistance et un final épicé. Carafé deux heures. Garde intéressante.

#### Bordeaux Rouge 2013.

Merlot 57 %, Cabernet franc 21 %, Cab Sauvignon 22 %. 19hl/ha.  
Macération 3 sem. 11,75 % vol. So2 total 33, libre 2.

A l'œil: grenat, tuilé, limpide et lumineux. Très agréablement fruité (cerise) en bouche. Un agréable rouge de repas à l'alcool discret. A noter son évolution sur encore plus de souplesse en quelques heures : donc carafé deux heures.

#### Bordeaux Supérieur Rouge 2012.

Merlot 19%, Cabernet franc 23%, Cab Sauvignon 58%. 44hl/ha.  
Macération 3 sem. 12,07% vol. So2 total 65, libre 18.

A l'œil : carmin, profond et limpide. Le nez, d'abord sur des notes subtiles de crème de pruneau, évolue sur de jolies notes cerise. Le laisser s'aérer (prévoir de le carafé 1 à 2 heures). Avec des tanins presque fondus, on retrouve en finale les notes cerise sur une bonne persistance aromatique. Bien équilibré, ce vin à l'alcool relativement léger, satisfera votre quotidien.

#### Bx Sup Rouge 2011, La bouteille de Yaëlle.

Cabernet franc 37%, Cab Sauvignon 63%. 41 hl/ha.  
Macération 4 semaines. 12,30% vol. So2 total 79, libre 27.

Grenat profond et lumineux. Un nez élégant, épicé, de fraise et de cerises confiturées. Souple et charnu en bouche, sur des tanins fins, aux arômes riches, fruités et confits. Servir avec une ouverture préalable d'une heure.

Découvrez

« Le Défi de la Vrille tête », joies et colères d'un vigneron bio, éditions d'Utovie.

Jean-Jo, retrace l'aventure du domaine.

Quelques fiches de dégustation, pour vous aider dans votre choix.  
Cf.: *le guide Carité*

#### Bordeaux blanc sec, 2014.

Sauvignon blanc 100%. 53hl/ha. 12.34%vol. SO2 total 97, libre 10.

Or blanc lumineux. Nez d'abord discret sur les agrumes, le citron vert, s'ouvre bien. Franc d'attaque en bouche où il s'assouplit vite sur son fruité. Prêt à boire, servir frais.

#### Vin de France Rosé 2015, La Saignée du Vigneron.

Merlot 100%. 42 hl/ha. 12,85% vol. So2 total 135, libre 18.

Rosé soutenu et brillant, proche du claret, avec des reflets framboise. Présence au nez de fruits rouges, fraise, framboise, cerise. En bouche : attaque fraîche et fruitée qui évolue sur une matière riche et dense, expliquée par le pur Merlot. Idéal de l'apéritif au dessert.

#### Méthode traditionnelle Rosé, La Treille Velue.

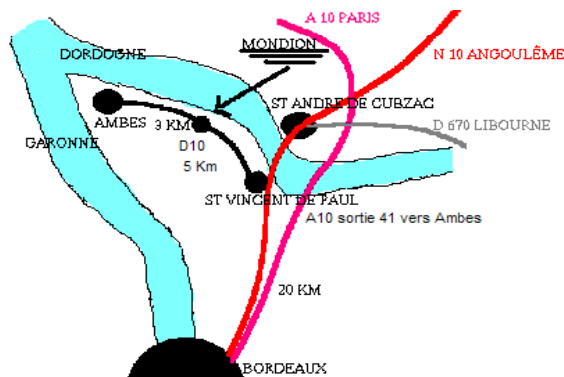
Merlot 100%. 41 hl/ha. 13,50% vol. So2 total 90, libre 7.

Ouverture franche, mousse et collerette rapides. Bulles fines sur un beau rosé orangé. Joliment fruité en bouche, sans agressivité, avec des notes de pêche abricot. Tapissé agréablement en bouche sur son fruité frais avec une certaine ampleur et belle persistance sur le fruit. Idéal de l'apéritif au dessert, à servir bien frais.

#### Bordeaux Supérieur Rouge 2011..

Merlot 40%, Cabernet franc 20%, Cab Sauvignon 40%  
41 hl/ha. Macération 3 semaines. 12,45% vol. So2 total: 74, libre: 24

Pourpre lumineux. Joli nez au fruité et aux notes de cassis. Franc d'attaque en bouche, aux tanins marqués qui évoluent sur des arômes de fruits noirs. Belle persistance épicée. Du caractère et de la matière dans ce beau Bordeaux Supérieur.



# DOMAINE DE LA VRILLE TÊTE

Depuis 1990

Port. : 06 71 61 8007

Tel : 05 56 77 15 86

Courriel : [la.vrilletetue@orange.fr](mailto:la.vrilletetue@orange.fr)

[commandetue@orange.fr](mailto:commandetue@orange.fr)

[www.vrilletetue-vinbio-paysan.fr](http://www.vrilletetue-vinbio-paysan.fr)

Jean-Jo et Pascal Brandeau, Vignerons

EARL du Domaine de la Vrille Tête

Accueil à Mondion, 50 av Stéphen Couperie  
33440 St Vincent de Paul Gironde - France

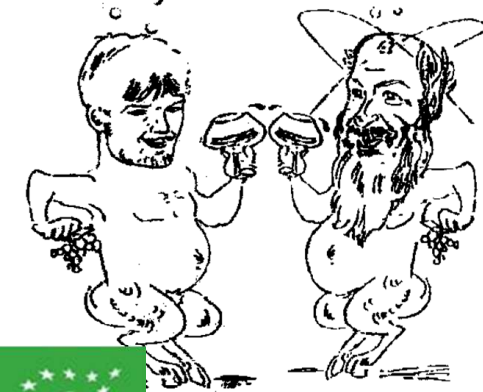
Courriers, Siège social : 18 Rue Ernest Bonnet

33810 Ambes



## Bordeaux Supérieur

## Vin de France



## Agriculture Biologique



Organisme de contrôle ECOCERT,

FR-BIO-01



Bretagne

3-mars-18

2-juin-18

8-sept-18

1-déc-18

Paris

21-avr-18

3-nov-18

Nord Est

2-avr-18

18-avr-18

11-nov-18

Sud

17-févr-18

Portes

Ouvertes

8-déc-18

Pays Basque

Bearn

Mensuel



samedi 10 mars 2018

# Tarifs TTC Livraisons

2018



# Bon de Commande

commandetetue@orange.fr

la.vrilletetue@orange.fr

Livrez moi :  ( je ne suis pas pressé )  
Expédiez-moi...  ( 3 à 5 jours ouvrés date d'envoi )

En bouteilles :	de 1 à 23	de 24 à 47	de 48 à 71	de 72 à 119	de 120 à 179	de 180 à 299	de 300 à 599	600 et +
V.D.F. 2016 Vent d'Ange 75cl:	9.10	8.92	8.74	8.56	8.36	8.18	8.00	7.82
Bordeaux supérieur 2014 75cl:	7.30	7.15	7.01	6.86	6.71	6.56	6.42	6.28
Bordeaux 2013 75cl:	7.20	7.06	6.91	6.77	6.62	6.48	6.34	6.19
Bordeaux supérieur 2012 75cl:	7.30	7.15	7.01	6.86	6.71	6.56	6.42	6.28
La Bouteille de 2011 Yaëlle 75cl:	9.30	9.12	plus que quelques cartons.					
Vin de France Rosé 75cl:	6.70	6.56	6.43	6.30	6.16	6.02	5.89	5.76
Bordeaux Blanc sec Sauvignon 75cl:	6.70	6.56	6.43	6.30	6.16	6.02	5.89	5.76
Bordeaux supérieur 2012 50cl:	5.60	5.50	5.38	5.27	5.16	5.04	4.93	4.82
Vin de France Rosé 50cl:	5.35	5.24	5.14	5.03	4.92	4.81	4.70	4.61
Bordeaux Blanc sec Sauvignon 50cl:	5.35	5.24	5.14	5.03	4.92	4.81	4.70	4.61
Méthode Traditionnelle Treille Velue 75cl:	10.60	10.38	10.18	9.96	9.74	9.54	9.32	9.11
V.T.T. Apéritif Têtu: (non certifié, sans TVA)	3.00							



En magnum :	de 1 à 5	de 6 à 11	de 12 à 17	de 18 à 29	de 30 à 44	de 45 et +
Magnum Bordeaux supérieur 2012:	20.60	20.20	19.78	19.37	18.96	18.54
Magnum Bordeaux supérieur 2011:	20.70	20.29	19.87	19.46	19.04	18.64

Fontaine à vin rouge ou rosé de 3 l:	18.60
Fontaine à vin rouge ou rosé de 5 l:	30.50
Fontaine à vin rouge ou rosé de 10 l:	55.40
Fontaine à vin rouge ou rosé de 20 l:	106.00

**Rosé sur commande uniquement**

**Attention ! Afin de garantir le meilleur, nos fontaines ont une DLCO d'environ un mois...**

### Sans oublier

- Le Bouquin de JJo : 22.00
- La valisette bois pour 3 ou 6 bouteilles : 11 ou 12€
- Le cep tire-Bouchon : 3.50
- La plaquette de 27 bouchons : 6.00
- Le panier garni : 34 ou 50€
- La bouteille de bourru : 4.50

Du Bordeaux.....

..... Quel cadeau !.....



Nous récupérons vos bouchons liéges



### PORTES OUVERTES, marché gourmand bio, en mai et le 2ème Week-end de Décembre.

Frais de port compris pour une livraison effectuée par nous-mêmes lors de nos passages près de chez vous. Livraison par transporteur, nous consulter.

Ce tarif, valable jusqu'au 31-déc-18 annule et remplace les précédents. Ne pas jeter sur la voie publique.... IPMM CNIL: 1835768 v 1

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération.....

Une erreur d'arrondis de 1 ou 2 cents peut être constatée entre le tarif et la facturation.

	Quantité	Montant
V.D.F. 2016 Vent d'Ange 75cl:	.....	- €
Bordeaux supérieur 2014 75cl:	.....	- €
Bordeaux 2013 75cl:	.....	- €
Bordeaux supérieur 2012 75cl:	.....	- €
La Bouteille de 2011 Yaëlle 75cl:	.....	- €
Vin de France Rosé 75cl:	.....	- €
Bordeaux Blanc sec Sauvignon 75cl:	.....	- €
Bordeaux supérieur 2012 50cl:	.....	- €
Vin de France Rosé 50cl:	.....	- €
Bordeaux Blanc sec Sauvignon 50cl:	.....	- €
Treille Velue 75cl:	.....	- €
V.T.T. Apéritif Têtu:	.....	- €
Magnum Bordeaux supérieur 2012:	.....	- €
Magnum Bordeaux supérieur 2011:	.....	- €
3 litres   ... rouge   ... rosé	.....	- €
5 litres   ... rouge   ... rosé	.....	- €
10 litres   ... rouge   ... rosé	.....	- €
20 litres   ... rouge   ... rosé	.....	- €
Le Bouquin de JJo :	.....	- €
La valisette bois pour 3 bouteilles :	.....	- €
La valisette bois pour 6 bouteilles :	.....	- €
Le cep tire-Bouchon :	.....	- €
La plaquette de 27 bouchons :	.....	- €
Le panier garni Format 3 bout :	.....	- €
Le panier garni Format 6 bout :	.....	- €
La bouteille de bourru :	.....	Réservation
étiquettes rouge :	.....	0,00 €
étiquettes rosé :	.....	0,00 €
<b>TOTAL :</b>		- €

Nom : .....

Adresse : .....

.....

Courriel : .....

Tel : .....