

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

#### Vin de France Vent d'Ange rouge 2016.

Merlot 98%, Cabernet franc 2 %. 29hl/ha. Macération 3 semaines.  
12 mois d'élevage en Barriques chêne. 11,60% vol. SO2 total 50, libre 11.

Pourpre limpide légèrement rosé.  
Un nez extrêmement gourmand et séducteur aux notes de dessert, de confiture de fruits rouges et aux touches vanillées. En bouche, une attaque souple et franche sur des arômes de fruits et d'épices amples et au boisé élégant. La matière est fluide et évolue avec légèreté sur une persistance aromatique très séduisante.

#### Bordeaux Supérieur Rouge 2014.

Merlot 90%, Cabernet franc 10%. 38hl/ha.  
Macération 3 sem. 13,10% vol. So2 total 70, libre 25.

Vermillon limpide et brillant.  
Une certaine douceur fruitée au nez, évoquant la fraise, la cerise et la framboise. Légèrement poivré.  
En bouche, l'attaque est franche, évoluant sur une matière gourmande et une agréable mâche fruitée aux arômes de mure et de framboise. Jolie persistance aromatique, finement poivrée et confiturée.

#### Bordeaux Rouge 2013.

Merlot 57 %, Cabernet franc 22 %, 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 carafier 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 carafier 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.

Découvrez

« Le Défi de la Vrille têtue », 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

#### Vin de France blanc sec, 2016.

Sauvignon blanc 100%. 18hl/ha. 12.10%vol. SO2 total 48, libre 22.

le 2014 était: 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 2016, La Saignée du Vigneron.

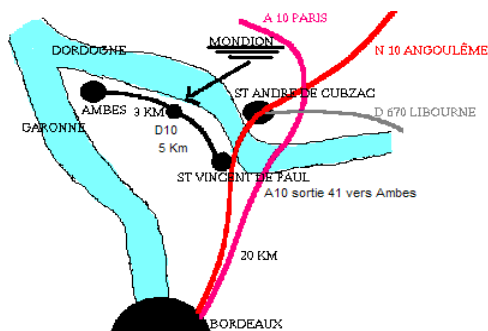
Merlot 100%. 40 hl/ha. 12,50% vol. So2 total 90, libre 28 .

le 2015 était: Rosé soutenu et brillant, proche du clairet, 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.

#### 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 TÊTUE

Depuis 1990

Pascal: 06 71 61 8007

Laure: 06 14 04 14 37

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

[commandetetue@orange.fr](mailto:commandetetue@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 Têtue

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



Certifié par FR-BIO-01  
AGRICULTURE FRANCE

# Agriculture Biologique



Organisme de contrôle ECOCERT,

FR-BIO-01



**Bretagne**

1-déc-18

2-mars-19

25-mai-19

7-sept-19

7-déc-19

**Paris**

3-nov-18

13-avr-19

23-nov-19

**Nord Est**

14-nov-18

3-avr-19

16-nov-19

**Sud**

20-févr-19

**Portes**

**Ouvertes**

8-déc-18

19-mai-19

14-déc-19

**Pays Basque**

**Bearn**

Mensuel



lundi 13 mai 2019

# Tarifs TTC pour l'Aquitaine et les Charentes 2019



# Bon de Commande

commandetue@orange.fr

Départements : 16; 17; 24; 33; 40; 47; 64;

la.vrilletue@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:								
Bordeaux supérieur 2015 75cl:	6.90	6.77	6.62	6.49	6.35	6.22	6.07	5.94
Bordeaux supérieur 2014 75cl:	6.90	6.77	6.62	6.49	6.35	6.22	6.07	5.94
Bordeaux 2013 75cl:	6.80	6.67	6.54	6.40	6.26	6.13	5.99	5.86
V.D.F. Cuvée Stella 2018 75cl:	6.50	6.37	6.24	6.11	5.99	5.86	5.72	5.59
Vin de France Rosé 75cl:	6.50	6.38	6.25	6.12	5.99	5.86	5.72	5.59
Vin de France Blanc sec Sauvignon 75cl:	6.50	6.38	6.25	6.12	5.99	5.86	5.72	5.59
V.D.F. Murmure des Anges Blanc sec 75cl:	8.90	8.74	8.56	8.38	8.20	8.02	7.84	7.66
Bordeaux supérieur 2012 50cl:	5.30	5.21	5.10	4.99	4.88	4.78	4.67	4.56
Vin de France Rosé 50cl:	5.00	4.91	4.81	4.70	4.61	4.51	4.40	4.31
Vin de France Blanc sec Sauvignon 50cl:	5.00	4.91	4.81	4.70	4.61	4.51	4.40	4.31
Champagne Brut Ardinat-Faust	19.10	-	-	-	-	-	-	-
V.T.T. Apéritif Têtu: (non certifié bio,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 2014:	19.70	19.32	18.92	18.53	18.13	17.74
Magnum Bordeaux supérieur 2011:	19.90	19.50	19.10	18.71	18.31	17.92

Fontaine à vin rouge ou rosé de 3 l:	17.00
Fontaine à vin rouge ou rosé de 5 l:	27.80
Fontaine à vin rouge ou rosé de 10 l:	50.50
Fontaine à vin rouge ou rosé de 20 l:	97.80

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

Rosé sur commande uniquement

### Sans oublier

- Le Bouquin de JJo : 22.00
- La valisette bois pour 3 ou 6 bouteilles : 11,5 ou 12,5€
- Le cep tire-Bouchon : 3.50
- La plaquette de 27 bouchons : 6.20
- Le panier garni : 35 ou 52€
- La bouteille de bourru : 4.50 Résa pour après vendanges

Du Bordeaux.....

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



Nous récupérons vos bouchons liéges



	Quantité	Montant
V.D.F. 2016 Vent d'Ange 75cl:	.....	- €
Bordeaux supérieur 2015 75cl:	.....	- €
Bordeaux supérieur 2014 75cl:	.....	- €
Bordeaux 2013 75cl:	.....	- €
V.D.F. Cuvée Stella 2018 75cl:	.....	- €
Vin de France Rosé 75cl:	.....	- €
Vin de France Blanc sec Sauvignon 75cl:	.....	- €
V.D.F. Murmure des Anges Blanc sec 75cl:	.....	- €
Bordeaux supérieur 2012 50cl:	.....	- €
Vin de France Rosé 50cl:	.....	- €
Vin de France Blanc sec Sauvignon 50cl:	.....	- €
Champagne Brut Ardinat-Faust	.....	- €
V.T.T. Apéritif Têtu:	.....	- €
Magnum Bordeaux supérieur 2014:	.....	- €
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>		<b>- €</b>

Nom : .....

Adresse : .....

.....

Courriel : .....

Tel : .....

### 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-19 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.

