

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

Bordeaux Supérieur Rouge 2015.

Merlot 85%, Cabernet franc 15%. 36hl/ha.
Macération 3 sem. 12,85% vol. So2 total 65, litre 21.

Bordeaux Supérieur Rouge 2014.

Merlot 90%, Cabernet franc 10%. 38hl/ha.
Macération 3 sem. 13,10% vol. So2 total 70, litre 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 mûre et de framboise. Jolie persistance aromatique, finement poivrée et confiturée.

Bordeaux Rouge 2013.

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

Bordeaux Supérieur Rouge 2011.

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

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 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, litre 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.

Vin de France Stella 2018.

Merlot 100%. 14hl/ha. Macération 1,5 semaines.
11,30% vol. SO2 total 55, litre 17.
En conversion vers la bio

Vin de France Rosé 2018, La Saignée du Vigneron.

Merlot 100%. 18hl/ha. 12,85% vol. So2 total 62, litre 17.

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

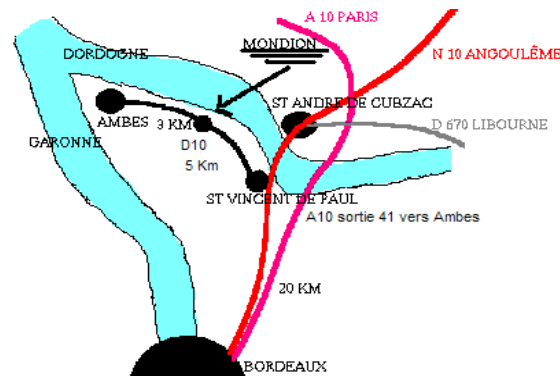
Vin de France blanc sec, 2018.

Sauvignon blanc 100%. 16hl/ha. 11.90%vol. SO2 total 73, litre 20.

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 blanc sec Murmure des Anges, 2018.

Sauvignon blanc 100%. 16hl/ha. 11.75%vol. SO2 total 77, litre 15.
6 mois de vinification et d'élevage en Barriques chêne.



Pascal: 06 71 61 8007

Laure: 06 14 04 14 37

Courriel : la.vrilletetue@orange.fr
commandetetue@orange.fr

www.vrilletetue-vinbio-paysan.fr

Laure 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

Bretagne

7-mars-20

6-juin-20

5-sept-20

5-déc-20

Paris

1-avr-20

7-nov-20

Nord Est

1-avr-20

18-nov-20



Vin de France



Sud

26-févr-20

Portes

Ouvertes

14-juin-20

12-déc-20



Agriculture

Biologique



Organisme de contrôle ECOCERT,
FR-BIO-01





jeudi 12 mars 2020

Tarifs TTC départ chai

2020



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, non garantie)

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 +	Quantité	Montant
V.D.F. 2016 Vent d'Ange 75cl:		8.30	8.20	8.10	8.00	7.90	7.80	7.70	7.60	V.D.F. 2016 Vent d'Ange 75cl:	- €
Bordeaux supérieur 2015 75cl:		6.50	6.40	6.30	6.20	6.10	6.00	5.90	5.80	Bordeaux supérieur 2015 75cl:	- €
V.D.F. Cuvée Stella 2018 75cl:		6.10	6.00	5.90	5.80	5.70	5.60	5.50	5.40	V.D.F. Cuvée Stella 2018 75cl:	- €
Bordeaux supérieur 2010 75cl:		25.00	-	-	-	-	-	-	-	Bordeaux supérieur 2010 75cl:	- €
Vin de France Rosé 75cl:		6.10	6.00	5.90	5.80	5.70	5.60	5.50	5.40	Vin de France Rosé 75cl:	- €
Vin de France Blanc sec Sauvignon 75cl:		6.10	6.00	5.90	5.80	5.70	5.60	5.50	5.40	Vin de France Blanc sec Sauvignon 75cl:	- €
V.D.F. Murmure des Anges Blanc sec 75cl:		8.50	8.40	8.30	8.20	8.10	8.00	7.90	7.80	V.D.F. Murmure des Anges Blanc sec 75cl:	- €
Bordeaux supérieur 2014 50cl:		5.00	4.90	4.80	4.70	4.60	4.50	4.40	4.30	Bordeaux supérieur 2014 50cl:	- €
Vin de France Rosé 50cl:		4.70	4.60	4.50	4.40	4.30	4.20	4.10	4.00	Vin de France Rosé 50cl:	- €
Vin de France Blanc sec Sauvignon 50cl:		4.70	4.60	4.50	4.40	4.30	4.20	4.10	4.00	Vin de France Blanc sec Sauvignon 50cl:	- €
V.T.T. Apéritif Têtu: (non certifié bio,sans TVA)	3.00									V.T.T. Apéritif Têtu:	- €
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:	- €
Magnum Bordeaux supérieur 2014:		18.80	18.50	18.20	17.90	17.60	17.20			Magnum Bordeaux supérieur 2011:	- €
Magnum Bordeaux supérieur 2011:		19.10	18.80	18.50	18.20	17.90	17.50			3 litres ... rouge ... rosé	- €
Fontaine à vin rouge ou rosé de 3 l:	16.40									5 litres ... rouge ... rosé	- €
Fontaine à vin rouge ou rosé de 5 l:	27.00		Rouge 2018							10 litres ... rouge ... rosé	- €
Fontaine à vin rouge ou rosé de 10 l:	48.50		Rosé 2018							20 litres ... rouge ... rosé	- €
Fontaine à vin rouge ou rosé de 20 l:	94.00									Le Bouquin de JJo :	- €
En vrac le Litre rouge ou rosé	4.40									La valisette bois pour 3 bouteilles :	- €
<u>Sans oublier</u>										La valisette bois pour 6 bouteilles :	- €
Le Bouquin de JJo :	22.00									Le cep tire-Bouchon :	- €
La valisette bois pour 3 ou 6 bouteilles :	11,5 ou 12,5€									La plaquette de 27 bouchons :	- €
Le cep tire-Bouchon :	3.50									La bouteille de bourru :	Réservation
La plaquette de 27 bouchons :	6.20									étiquettes rouge :	0,00 €
La bouteille de bourru :	4.60									étiquettes rosé :	0,00 €
										TOTAL :	- €



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

Du Bordeaux.....



Nous récupérons vos bouchons liéges

PORTES OUVERTES, marché gourmand bio, le 2ème Week-end de Juin et 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-20 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.....

Nom :

Adresse :

Courriel :

Tel :

