

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

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

Vin de France Vent d'Ange rouge 2017.

Merlot 100%. 20hl/ha. Macération 4 semaines.
12 mois d'élevage en Barriques chêne. 12,75% vol. SO2 total 73, libre 20.

le 2016 était: 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 2016.

Merlot 98%, Cabernet franc 2%. 29hl/ha.
Macération 3 sem. 11,60% vol. So2 total 52, libre 13.

Bordeaux Supérieur Rouge 2015.

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

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 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.

Vin de France Stella 2019.

Merlot 100%. 41hl/ha. Macération 2semaines.
11,55% vol. SO2 total 71, libre 17.
En conversion vers la bio

Vin de France Stella 2018.

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

Vin de France Rosé 2019, La Saignée du Vigneron.

Merlot 100%. 28hl/ha. 13,00% vol. So2 total 107, libre 16 .

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.

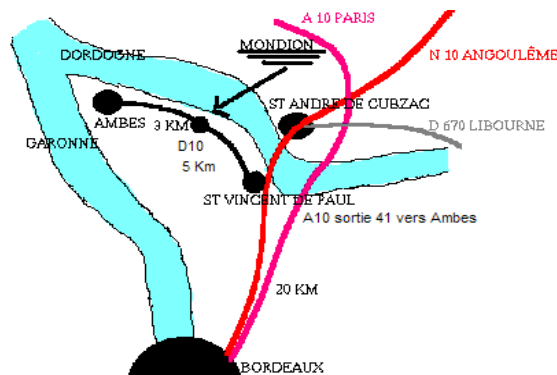
Vin de France blanc sec, 2019.

Sauvignon blanc 100%. 26hl/ha. 12.00%vol. SO2 total 63, libre 11.

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, 2019.

Sauvignon blanc 100%. 26hl/ha. 11.45%vol. SO2 total 67, libre 3.
5 mois de vinification et d'élevage en Barriques chêne.



Découvrez

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

Jean-Jo, retrace l'aventure du domaine.



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 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



Certifié par FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

Agriculture
Biologique



Organisme de contrôle ECOCERT,
FR-BIO-01



Bretagne

5-sept-20

5-déc-20

6-mars-21

5-juin-21

4-sept-21

Paris

7-nov-20

27-mars-21

6-nov-21

Nord Est

18-nov-20

7-avr-21

17-nov-21

Sud

10-févr-21

**Portes
Ouvertes**

12-déc-20

13-juin-21

11-déc-21

Sud Ouest

28-oct-20

16-déc-20

24-févr-21

21-avr-21

23-juin-21



mercredi 25 novembre 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 +	
V.D.F. 2017 Vent d'Ange 75cl:	8.30	8.20	8.10	8.00	7.90	7.80	7.70	7.60	
Bordeaux supérieur 2016 75cl:	6.50	6.40	6.30	6.20	6.10	6.00	5.90	5.80	
V.D.F. Cuvée Stella 2019 75cl:	6.10	6.00	5.90	5.80	5.70	5.60	5.50	5.40	
Bordeaux supérieur 2010 75cl:	25.00	-	-	-	-	-	-	-	
Vin de France Rosé 75cl:	6.10	6.00	5.90	5.80	5.70	5.60	5.50	5.40	
Vin de France Blanc sec Sauvignon 75cl:	6.10	6.00	5.90	5.80	5.70	5.60	5.50	5.40	
V.D.F. Murmure des Anges Blanc sec 75cl:	8.50	Rupture de stock, en commande pour printemps							
Bordeaux supérieur 2014 50cl:	5.00	4.90	4.80	4.70	4.60	4.50	4.40	4.30	
Vin de France Rosé 50cl:	4.70	4.60	4.50	4.40	4.30	4.20	4.10	4.00	
Vin de France Blanc sec Sauvignon 50cl:	4.70	4.60	4.50	4.40	4.30	4.20	4.10	4.00	
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 +			

	Quantité	Montant
V.D.F. 2017 Vent d'Ange 75cl:	- €
Bordeaux supérieur 2016 75cl:	- €
V.D.F. Cuvée Stella 2019 75cl:	- €
Bordeaux supérieur 2010 75cl:	- €
Vin de France Rosé 75cl:	- €
Vin de France Blanc sec Sauvignon 75cl:	- €
V.D.F. Murmure des Anges Blanc sec 75cl:	- €
Bordeaux supérieur 2014 50cl:	- €
Vin de France Rosé 50cl:	- €
Vin de France Blanc sec Sauvignon 50cl:	- €
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 :	- €
La bouteille de bourru :	Réservation
étiquettes rouge :	0,00 €
étiquettes rosé :	0,00 €
TOTAL :		- €



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

Du Bordeaux.....



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



Nous récupérons vos bouchons liés

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 :

