

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 2018.**

Merlot 100%. 18hl/ha. Macération 2 semaines.  
12 mois d'élevage en Barriques chêne. 13,00% vol. SO2 total 35, litre 7.

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.

#### **Vin de France L'éphémère rouge 2021.**

Merlot 100%. 55hl/ha.  
Macération 3 sem. 12.55% vol. So2 total 10.

#### **Bordeaux Supérieur Rouge 2017.**

Merlot 100%. 20hl/ha.  
Macération 4 sem. 12.75% vol. So2 total 73, litre 23.

#### **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 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, 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 tête », joies et colères d'un vigneron bio, éditions d'Utovie.

Jean-Jo, retrace l'aventure du domaine.

#### **Vin de France Stella 2019.**

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

#### **Vin de France Rosé 2020, La Saignée du Vigneron.**

Merlot 100%. 37hl/ha. 13,05% vol. So2 total 54.

le 2015 était: 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.

#### **Vin de France blanc sec, 2021.**

Sauvignon blanc 100%. 35/ha. 12.20%vol. SO2 total 114.

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, 2020.**

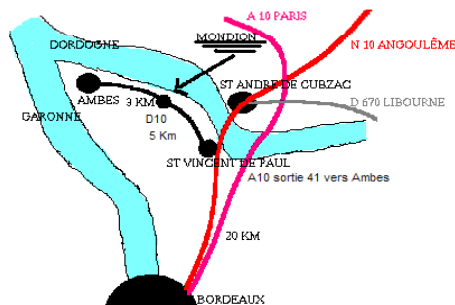
Sauvignon blanc 100%. 28l/ha. 12.15%vol. SO2 total 49.  
6 mois de vinification et d'élevage en Barriques chêne.

#### **Pétillant Naturel 2019 de Vallet(44), Petit [O] Rigami.**

2ème année de Conversion AB

Chardonnay - Melon de Bourgogne - Pinot Gris - Pinot Noir - Cabernet(s) Sauvignon et Franc – quelques pieds de Sauvignon Blanc.  
12,80% vol. So2 total <15.

Pétillant naturel qui présente une bulle fine. En bouche, le pomelo, les airelles, une touche minérale et vineuse.  
Un vin de copain excellent à l'apéritif. A tester sur ceviches de poisson, une salade de chèvre chaud, des fromages de chèvre



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)

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**

4-déc-21

5-mars-22

4-juin-22

3-sept-22

3-déc-22

#### **Paris**

6-nov-21

26-mars-22

5-nov-22

#### **Nord Est**

17-nov-21

13-avr-22

16-nov-22

#### **Sud**

16-févr-22

#### **Portes Ouvertes**

11-déc-21

12-juin-22

11-déc-22

#### **Sud Ouest**

15-déc-21

23-févr-22

27-avr-22

22-juin-22

24-août-22



dimanche 22 mai 2022

# Tarifs TTC France

2022



# Bon de Commande

commandetue@orange.fr

Départements autres que : 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, non garantie)

En bouteilles :	de 1 à 23	de 24 à 47	de 48 à 71	de 72 et +	
Bordeaux supérieur 2017 75cl:	8.20	8.10	8.00	7.90	Mon classique
V.D.F. Vent d'Ange 2018 75cl:	10.10	10.00	9.90	9.80	Elevage fût de chêne
V.D.F. L'éphémère 2021 75cl:	8.20	8.10	8.00	7.90	Presque "sans soufre"
V.D.F. Cuvée Stella 2019 75cl:	8.00	7.90	7.80	7.70	Plus léger, plus... "féminin"
Bordeaux supérieur 2010 75cl:	25.00	-	-	-	Tarif "Solidaire" aux calamités agricoles
Vin de France Rosé 75cl:	8.00	7.90	7.80	7.70	Rosé de saignée de cuve
Vin de France Blanc sec Sauvignon 75cl:	8.00	7.90	7.80	7.70	Blanc sec
V.D.F. Murmure des Anges Blanc sec 75cl:	10.40	10.30	10.20	10.10	Blanc sec vinifié en fût de chêne
Bordeaux supérieur 2014 50cl:	6.40	6.30	6.20	6.10	
Vin de France Rosé 50cl:	6.20	6.10	6.00	5.90	
Vin de France Blanc sec Sauvignon 50cl:	6.20	6.10	6.00	5.90	
T.N.T. : La bouteille de bourru :	5.30				Jus de raisin en fermentation
<b>Petit{O}rigami</b>	<b>13.60</b>				Petillant naturel, (équivalent crémant)
V.T.T. : Apéritif Têtu:	3.00				Vin rouge moelleux + sirop de cassis

Bulles du copains de Vallet.  
Voir au dos

En magnum :	de 1 à 5	de 6 à 11	de 12 et +
Magnum Bordeaux supérieur 2011:	22.20	21.90	21.60
Magnum Bordeaux supérieur 2017:	22.10	21.80	21.50

Personnaliser votre magnum avec le prénom de votre choix!!!

Fontaine à vin rouge ou rosé de 3 l:	22.60		
Fontaine à vin rouge ou rosé de 5 l:	37.60	Rouge 2020	
Fontaine à vin rouge ou rosé de 10 l:	70.00	Rosé 2020	
Fontaine à vin rouge ou rosé de 20 l:	139.00		

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

Sans oublier

Le Bouquin de JJo : 22.00

La valisette bois pour 3 ou 6 bouteilles : 16,00 ou 19,00€

Le cep tire-Bouchon : 3.50

La plaquette de 27 bouchons : 7.00

Du Bordeaux.....  
..... Quel cadeau !.....



**Nous récupérons nos bouteilles rincées, cartons en bon état et 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-22 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.....

	Quantité	Montant
Bordeaux supérieur 2017 75cl:	.....	- €
V.D.F. Vent d'Ange 2018 75cl:	.....	- €
V.D.F. L'éphémère 2021 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:	.....	- €
T.N.T. : La bouteille de bourru :	.....	- €
Petit{O}rigami	.....	- €
V.T.T. : Apéritif Têtu:	.....	- €
Magnum Bordeaux supérieur 2011:	.....	- €
Magnum Bordeaux supérieur 2017:	.....	- €
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 :	.....	- €
étiquettes rouge :	.....	0,00 €
étiquettes rosé :	.....	0,00 €
<b>TOTAL :</b>		<b>- €</b>

Nom : .....  
Adresse : .....  
Courriel : .....  
Tel : .....

