

Plus de détails sur notre site internet...

### **Bordeaux Supérieur rouge 2019.**

Merlot 100%. 34hl/ha.  
Macération 4 sem. 12.05% vol. So2 total 68.

Robe soutenue, cerise pourpre, limpide et brillante. Nez expressif, note de fruits rouges frais. Attaque souple. Bonne structure tannique. Finale assez longue avec des arômes de fruits rouges et des tanins un peu tendus.

### **Bordeaux Supérieur Rouge 2020.**

Merlot 90%, Cabernet franc 10%. 34hl/ha.  
Macération 2 sem. 12.75% vol. So2 total 42.

Jolie robe grenat, intense, profonde et limpide.  
Nez très expressif, fruité. Notes de groseille fraîche, mûre, cassis accompagné d'un léger côté floral, violette.  
Bouche franche, belle fraîcheur et beau volume.

### **Bordeaux Supérieur Rouge 2021.**

Merlot 85%, Cabernet franc 15%. 45hl/ha.  
Macération 4 sem. 11.75% vol. So2 total 56.

Robe framboise légère, limpide et brillante.  
Nez discret et fruité, myrtille, de canneberge et d'autres fruits rouge frais.  
Bouche équilibrée, tanins fondus. La finale est plutôt longue sur les fruits rouges.

### **Vin de France rouge "Vent d'Ange" 2019.**

Merlot 100%. 29hl/ha. Macération 3 semaines.  
12,80% vol. SO2 total 54.  
12 mois d'élevage en Barriques chêne.

Couleur soutenue et limpide, robe cerise et reflets rubis.  
Ce vin reflète une parfaite maturité, arômes de fruits frais mais aussi confiturés qui rendent ce vin gourmand. L'équilibre en bouche est gouleyant, légère acidité, une rondeur et des tanins plutôt souples. Finale longue, fruitée, boisée et épicée. La structure de ce vin lui permettra d'être oublié 3 à 4 années supplémentaires.

### **Vin de France rouge "Les vigneron" 2018.**

Merlot 100%. 18hl/ha. Macération 2 sem.  
13.05% vol. So2 total 33.

Nez fin avec des arômes de fruits rouges et de fruits noirs : cerise noire. Des nuances d'épices apparaissent à l'aération. Attaque soyeuse. La bouche est riche, ample et structurée. Tanins croquants et fermes. Finale longue avec des arômes de griottes. A savourer sur une viande corsée ou en sauce.

### **Bordeaux Supérieur rouge 2017.**

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

Nez cerise et les fruits confits. A l'aération, il dévoile un joli bouquet d'épices, de fruits secs et de réglisse. Attaque souple. La bouche est ample avec des arômes d'épices. A boire avec une viande en sauce.

Découvrez

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

Jean-Jo, retrace l'aventure du domaine.

### **Vin de France rouge "L'éphémère" 2023.**

Merlot 100%. 28hl/ha. Macération 4 sem.  
13.50% vol. So2 total 11.

Robe intense et profonde, couleur pourpre aux reflets violins.  
Nez expressif, gourmand, avec des notes épicées et de fruits noirs.  
En bouche, on peut ressentir la jeunesse du vin avec un léger perlant et des tanins jeunes mais gouleyants. Acidité moyenne, bien équilibrée et très fruité.

### **Vin de France rouge "Stella" 2020.**

Merlot 100%. 24hl/ha. Macération 1semaine.  
13,25% vol. SO2 total 49.

En conversion vers la bio  
Ce vin se distingue par une robe rubis profonde et brillante.  
Au nez, arômes expressifs de cassis, fruits rouges et noirs bien mûrs.  
En bouche, ample et belle rondeur. Texture soyeuse et soutenue par des tanins fondus, finale longue marquée par des notes de cerise et de pruneau.

### **Vin de France rosé "La Saignée du Vigneron" 2022.**

Merlot 100%. 14hl/ha. 11.40% vol. So2 total 97.

Robe intense de groseille, reflets rubis. Nez harmonieux présentant un mélange de fruits rouge, de fruits à chair jaune et blanche, et de fruits confits. Bouche ample et ronde. L'acidité équilibrée avec le moelleux et les très légers tanins. Finale

### **Vin de France blanc sec 2023.**

Sauvignon blanc 100%. 16/ha. 13.10%vol. SO2 total 65.

Jolie robe jaune paille, limpide et brillante.  
Nez expressif présentant une vraie complexité avec des notes d'ananas, de pêche, de fruits à chair blanche confits, accompagnés de notes plus discrètes de citron vert. Bouche équilibrée entre l'acidité et le moelleux, ample et gourmande avec un fruit explosif et une finale longue.

### **Vin de France blanc sec "Murmure des Anges" 2021.**

Sauvignon blanc 100%. 35l/ha. 11.55%vol. SO2 total 111.  
6 mois de vinification et d'élevage en Barriques chêne.

Robe jaune paille, reflets dorés. Nez très expressif avec des arômes de fleurs blanches, d'agrumes, ainsi que de notes empyreumatiques dues à l'élevage en barrique. Attaque en bouche tendue, très élégante. Finale longue, vanillée et fruitée conférant une bonne complexité.

### **Apéritif têtue VTT: "Vrille Très Têtue" 2008.**

Merlot 100%. 46hl/ha. Macération 4semaines.  
14,90% vol. SO2 total 71.

Nez assez expressif avec des arômes de fruits confits (griottes, prunes) à l'alcool et des notes de miel. Attaque suave. Bouche ample, marquée par les fruits. Finale longue avec un bon équilibre entre la sucrosité, l'alcool et un peu d'amertume.

### **Pétillant Naturel de Vallet(44) "Petit [O] Rigami" 2021.**

100% Merlot  
12,00% vol. So2 total <15.

Ce pétillant naturel présente une bulle fine. En bouche, la framboise, la fraise fraîche une touche fraîche et minérale.



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 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**

9-mars-24

1-juin-24

7-sept-24

7-déc-24

### **Paris**

23-mars-24

2-nov-24

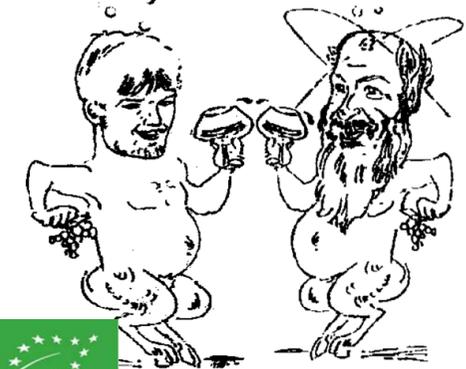
### **Nord Est**

13-avr-24

16-nov-24

*Bordeaux Supérieur*

*Vin de France*



*Agriculture*

*Biologique*



Organisme de contrôle ECOCERT,  
FR-BIO-01



### **Sud**

27-févr-24

### **Portes**

**Ouvertes**

9-juin-24

14-déc-24

### **Sud Ouest**

21-févr-24

24-avr-24

26-juin-24

28-août-24

23-oct-24

18-déc-24



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

Tarifs éphémères

**En bouteilles de 1 à 23**

Bordeaux supérieur 2021 75cl:	7.60	Mon classique
Bordeaux supérieur 2020 75cl:	9.50	Mon classique
Bordeaux supérieur 2019 75cl:	8.90	Mon classique
VDF Les Vignerons 2018 75cl:	15.70	Mon classique victime du mildiou, plus tannique



V.D.F. Vent d'Ange 2019 75cl:	11.00	Elevage fût de chêne
V.D.F. Cuvée Stella 2020 75cl:	8.60	Plus léger, plus... "féminin"...
V.D.F. L'éphémère 2023 75cl:	8.90	Presque "sans soufre"

**Réduction des tarifs**  
  
**Pour un même produit:**  
à partir de 24 bout.: 2%(\*0.98)  
à partir de 48 bout.: 4%(\*0.96)  
à partir de 72 Bout.: 6%(\*0.94)  
arrondi au dixième

Vin de France Rosé 75cl:	8.50	Rosé de saignée de cuve
Vin de France Blanc sec Sauvignon 75cl:	8.50	Blanc sec
V.D.F. Murmure des Anges Blanc sec 75cl:	11.90	Blanc sec vinifié en fût de chêne

Bordeaux supérieur 2017 50cl:	6.70	Mon classique
Vin de France Rosé 50cl:	6.50	Rosé de saignée de cuve
Vin de France Blanc sec Sauvignon 50cl:	6.50	Blanc sec

**Nous récupérons nos bouteilles rincées, cartons en bon état et bouchons lièges.**

T.N.T. : La bouteille de bourru : 7.00 Le bourru qui se conserve

Petit{O}rigami: 14.90 Pétilant naturel de Vallet(44), (équivalent crémant)

V.T.T. : Apéritif Têtu: 3.00 Vin rouge moelleux + sirop de cassis  
(bio non certifié, sans TVA)



**En magnum de 1 à 5**

Magnum vin de France 2018:	26.80
Magnum Bordeaux supérieur 2017:	21.70

Offert:  
Personnalisez votre magnum avec le prénom de votre choix !!!

**Pour un même magnum:**  
à partir de 6 mag.: 2%  
à partir de 12 mag.: 4%

Fontaine à vin rouge ou rosé de 3 l:	25.00	
Fontaine à vin rouge ou rosé de 5 l:	40.70	Rouge 2021
Fontaine à vin rouge ou rosé de 10 l:	73.10	Rosé 2023
Fontaine à vin rouge ou rosé de 20 l:	141.60	

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

*Du Bordeaux.....*

Le Bouquin de JJo :	22.00
La valisette bois pour 3 ou 6 bouteilles :	16,00 ou 19,00€
La plaquette de 27 bouchons :	7.00

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

**PORTES OUVERTES, marché gourmand bio, le 2ème Week-end de Juin et 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-24 annule et remplace les précédents. Ne pas jeter sur la voie publique.... CNIL: 1835768 v 1

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

	Quantité	Montant
Bordeaux supérieur 2021 75cl: .....		- €
Bordeaux supérieur 2020 75cl: .....		- €
Bordeaux supérieur 2019 75cl: .....		- €
VDF Les Vignerons 2018 75cl: .....		- €
V.D.F. Vent d'Ange 2019 75cl: .....		- €
V.D.F. Cuvée Stella 2020 75cl: .....		- €
V.D.F. L'éphémère 2023 75cl: .....		- €
Vin de France Rosé 75cl: .....		- €
Vin de France Blanc sec Sauvignon 75cl: .....		- €
V.D.F. Murmure des Anges Blanc sec 75cl: .....		- €
Bordeaux supérieur 2017 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 vin de France 2018: .....		- €
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 : .....		- €
La plaquette de 27 bouchons : .....		- €
étiquettes rouge : .....		<b>0,00 €</b>
étiquettes rosé : .....		<b>0,00 €</b>
<b>TOTAL :</b>		<b>- €</b>

Nom : .....

Adresse : .....

.....

Courriel : .....

.....

Tel : .....

