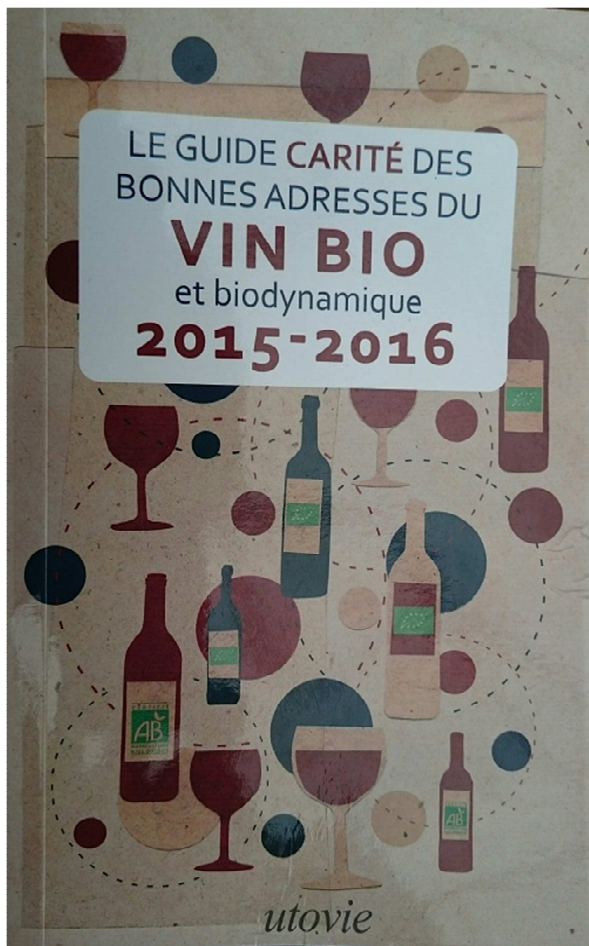


Bordeaux

♥♥♥♥ Bordeaux Supérieur rouge,
« La bouteille de Yaëlle », (8,10 €).
SO2 total : 79, libre : 27.

Grenat profond et lumineux. Un nez élégant, poivré et épicé, de fraise et de cerise confiturées, légèrement vineux. Souple et charnu en bouche, sur des tanins fins, presque fondus évoluant sur une mâche fruitée aux arômes riches, fruités et confits. Belle persistance épicée aux pointes de réglisse. Un très beau vin, élégant et dense dans sa matière comme dans ses arômes, au classique élégant qui ravira les amateurs de Bordeaux. Servir avec une ouverture préalable d'une heure. Garde raisonnable et investissement conseillé aux vues de son prix cadeau.



Domaine de la Vrille têtue

Jean-Jo et Pascal Brandeau
50 avenue Stephen Couperie
33440 Saint Vincent de Paul
Tél. 05 56 77 15 86 / 06 07 69 14 48
@ : la.vrille.tetue@wanadoo.fr

Site : www.vrilletetue-vinbio-paysan.fr
Coordonnées géographiques (GPS) :
Longitude : N.44.99918 Latitude : W. 049642.

Production : AOC Bordeaux supérieur, AOC Bordeaux.

Commercialisation : à la propriété sur rendez-vous, possibilité de vente en vrac et en BIB, vente en direct aux magasins, par correspondance.

Principales ventes à l'export : Japon.

Présent dans les marchés de : Chatou, Sceaux, Les Lilas, Pau, Anglet, Quimper, Brest, Auray, Reze.

Méthode : Biologique depuis 1990 (certification Ecocert).

Vendanges mécaniques. Levures indigènes.

Vignoble : 13 ha.

Eno-écotourisme : Visites et dégustations sur le domaine.

Dégustation :

Dégustation :

♥♥ Bordeaux blanc sec, 2012,

(5,65 €). SO2 total : 72, libre : 13.
Or très clair et scintillant. Un nez assez délicat, de buis et de bourgeon de cassis, subtilement herbacé, aux notes de citron et de bergamotte. Souple d'attaque en bouche, sur ses arômes végétaux et des notes de tilleul séché. Belle finale, vive, sur une agréable acidité minérale. Un vin typé Sauvignon, plaisant et vif, à servir frais en apéritif et sur un repas de la mer type saumon à l'oseille.

♥♥ Bordeaux rosé, 2012, (5,65 €).
SO2 total : 99, libre : 17.

Très jolie robe : framboise scintillante aux reflets orangés. Un nez gentiment fruité, plutôt tendre, de pomme et de fraise compotées, aux notes rafraîchissantes de menthe poivrée. Souple et fluide en bouche, sur une matière agréablement charnue et des arômes fruités de pêche des vignes et de fraise fraîches. Un joli vin, très fruité, à servir bien frais, en apéritif et sur un déjeuner de jardin par exemple ou une assiette de charcuterie.