

Vignobles Quet **Fraicheur d'été**



Appellation: Vin de table Rosé

Couleur: Rosé

Superficie: 1 Ha

Production: 3 000 bouteilles - 200 Magnum Bag in Box

Sols: Silico-argileux

Age de la vigne: 30 ans

Encépagement: 80% Merlots, 20% Cabernets Sauvignons

Densité: 5 500 pieds/hectare

Taille: Guyot simple

Mode de production: Lutte raisonnée

Conduite de la vigne: Palissage vertical, enherbement naturel maîtrisé.

Taille en vert.

Vendange: Machine performante équipée d'un système de tri + tri sélectif au chai

Vinification: Vinification traditionnelle

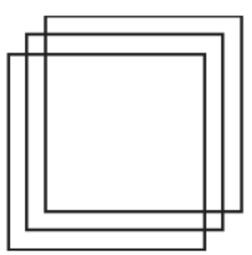
Garde: A boire dans l'année

Note de dégustation: Fruité et frais, idéal pour l'apéritif



Tradition Wine Team
144 Rue des Chais
33 570 Les Artigues de Lussac
+33 6 29 80 67 72
traditionwineteam@gmail.com





Vignobles Quet **Château Petit Faurie Quet**



Appellation: Saint Emilion Grand Cru

Couleur: Rouge

Superficie: 5 Ha 62 ar 54 ca

Production: 35 000 bouteilles

Sols: Sableux avec sous sol argilo-calcaire

Age de la vigne: 30 ans

Encépagement: 85% Merlots, 15% Cabernets Francs

Densité: 5 500 pieds/hectare

Taille: Guyot simple et double (6 à 9 bourgeons)

Mode de production: Lutte raisonnée

Conduite de la vigne: Palissage vertical, enherbement naturel maîtrisé.

Taille en vert.

Vendange: Machine performante équipée d'un système de tri + tri sélectif au chai

Vinification: Vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées. Vin sans soufre.

Garde: 8 à 10 ans suivant les millésimes

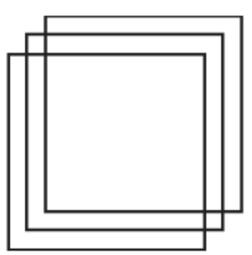
Note de dégustation: Une robe d'un rubis brillant à reflets grenat. Très concentrées, les notes de petits fruits rouges dominant. Derrière se développe une large palette de senteurs qui va de la vanille, due au bois neuf, à la figue et au pruneau. La richesse aromatique du bouquet se retrouve au palais.

Accords mets et vins: Viande rouge, faisan aux raisins, pigeonneau et autres gibiers à plume.



Tradition Wine Team
144 Rue des Chais
33 570 Les Artigues de Lussac
+33 6 29 80 67 72
traditionwineteam@gmail.com





Vignobles Quet **Château Les Tuileries**



Appellation: Lalande de Pomerol

Couleur: Rouge

Superficie: 1 Ha 40 ar 70 ca

Production: Environ 10 000 bouteilles

Sols: Sols graveleux permettant d'obtenir une bonne maturité car ils sont alliés à un sous sol silico-argileux.

Age de la vigne: 35 ans

Encépagement: 95% Merlots, 5% Cabernets Sauvignons

Densité: 5 500 pieds/hectare

Taille: Guyot simple et double

Mode de production: Lutte raisonnée

Conduite de la vigne: Palissage vertical, enherbement naturel maîtrisé.

Taille en vert.

Vendange: Machine performante équipée d'un système de tri + tri sélectif au chai

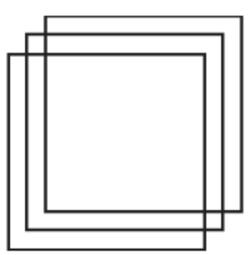
Vinification: Vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées. Vin sans soufre.

Garde: 8 à 10 ans suivant les millésimes

Note de dégustation: Robe rouge rubis et grenat. La présence tannique se révèle dès l'attaque. Mais le côté chaleureux réapparaît très vite au palais, où les tanins deviennent veloutés.

Accords mets et vins: Se marie parfaitement avec des viandes rouges, petits gibiers et fromages.





Vignobles Quet **Clos du Pontet**



Appellation: Montagne Saint Emilion

Couleur: Rouge

Superficie: 21 Ha 28 ar 51 ca

Production: 80 000- 100 000 bouteilles

Sols: Argilo-calcaire

Age de la vigne: 30 ans

Encépagement: 80% Merlots, 20% Cabernets Sauvignons

Densité: 5 500 pieds/hectare

Taille: Guyot simple et double

Mode de production: Lutte raisonnée

Conduite de la vigne: Palissage vertical, enherbement naturel maîtrisé.

Taille en vert.

Vendange: Machine performante équipée d'un système de tri + tri sélectif au chai

Vinification: Vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées. Vin sans soufre.

Garde: 8 à 10 ans suivant les millésimes

Note de dégustation: Robe rouge rubis aux reflets violines. Nez puissant, expressif sur des notes de fruits rouges. Souple et corsé, ce vin se révèle bien équilibré et fruité avec des tannins onctueux.

Accords mets et vins: Se marie parfaitement avec des viandes rouges magret de canard, rôties, grillades et fromages.



Tradition Wine Team
144 Rue des Chais
33 570 Les Artigues de Lussac
+33 6 29 80 67 72
traditionwineteam@gmail.com

