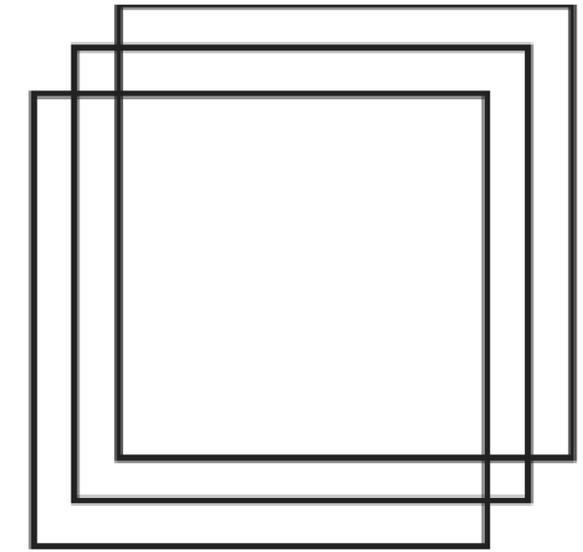


BOOK 2021 - 2022



**TWT**

TRADITION WINE TEAM

# TRADITION WINE TEAM

*Le goût en héritage*





**10 APPELLATIONS**  
**3 VIGNERONS**  
**14 VINS**

# TRADITION WINE TEAM : DÉFINITION

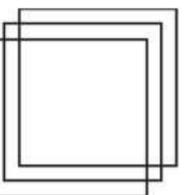
## QUI SOMMES NOUS?

Tradition Wine Team regroupe **trois propriétés** à visage humain.

Nous sommes **cinq vignerons indépendants** - Sophie, David, Géraldine, Pascal et Pierre-Yves - animés par la passion du goût et des terroirs. Promouvoir notre patrimoine, partager nos expériences et innover, est non seulement une volonté mais aussi une évidence.

Chez Tradition Wine Team, nous sommes convaincus qu'en travaillant ensemble, nous servons les intérêts de tous ; les dynamiques collectives rejaillissent toujours sur l'individuel.

Nous vous invitons à venir découvrir nos vins !



**TWT**  
TRADITION WINE TEAM

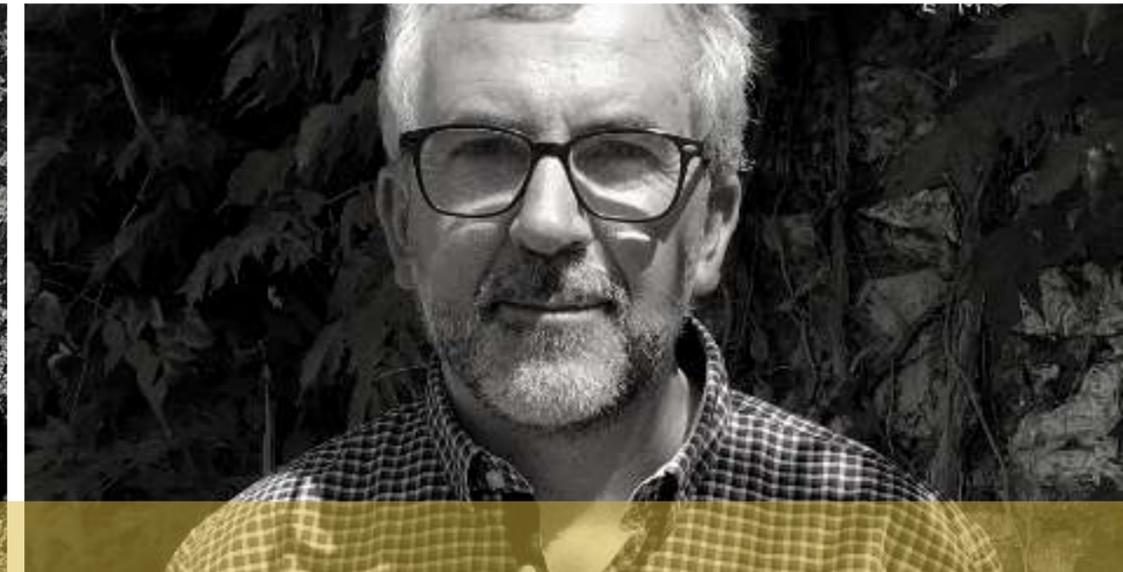
# LES CHÂTEAUX & LES VIGNERONS



SOPHIE & DAVID  
VIGNOBLES QUET



GERALDINE & PASCAL  
VIGNOBLES SIRAT



PIERRE-YVES  
VIGNOBLES GALLIX DE MORTILLET

---



# Haute Valeur Environnementale

## NIVEAU 3

### CERTIFICATION HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

Le respect du terroir appelle celui de la terre et des hommes qui la travaillent. Une terre généreuse et vivante, exploitée de façon responsable. Nos actions sont validées par la **certification HVE de niveau 3**.

Cette certification repose sur **4 thèmes fondamentaux** :

- La préservation de la biodiversité
- La stratégie phytosanitaire
- La gestion de la fertilisation
- La gestion de la ressource en eau

Au-delà du simple respect des obligations légales, nous utilisons des outils et matériaux respectueux de l'environnement, nous trions et recyclons nos déchets.



# Nos Services

Notre plus grand souhait est que chaque client puisse choisir à travers une **large sélection de terroirs et d'appellations** des produits correspondant à leurs attentes :

- Gamme diversifiée
- Unité d'enlèvement
- Commande groupée et panachée
- Transport commun
- Minimum de 60 bouteilles sur 10 appellations et 3 couleurs

Notre objectif est pour vous de **défendre notre savoir-faire, notre identité** et **notre style de vin** dans un environnement sain et ainsi, ouvrir de nouveaux horizons pour nos vins, s'adresser à de nouveaux publics, pour continuer à partager notre histoire.



LE BON VIN,  
C'EST LE VIN DE L'INSTANT

---



*Nous proposons 14 vins issus de 10 appellations de Bordeaux*

VIGNOBLES  
QUET

AOC Saint-Emilion Grand Cru  
AOC Lalande de Pomerol  
AOC Montagne Saint-Emilion  
Vin de Table Rosé

VIGNOBLES  
SIRAT

AOC Bordeaux Blanc  
AOC Bordeaux Rosé  
AOC Bordeaux Rouge  
AOC Bordeaux Supérieur  
AOC Graves de Vayres

VIGNOBLES GALLIX  
DE MORTILLET

AOC Médoc  
AOC Médoc Cru Bourgeois



# CHÂTEAU PETIT FAURIE QUET

## VIGNOBLES QUET



### SAINT EMILION GRAND CRU

85% Merlot, 15% Cabernet Franc

**Note de dégustation :** 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. D'une grande générosité, les saint-émilion grand cru sont corsés et bien charpentés.

**Accords mets et Vins :** Viande rouge, faisan aux raisins, pigeonneau et autres gibiers à plume

**Quantités disponibles:** 35 000 bouteilles



Le Château Petit Faurie Quet Grand Cru réunit toute la richesse de son terroir argilo calcaire pour produire un vin haut de gamme.

La revendication de l'appellation « **Grand Crû** » depuis 2014, implique à Sophie et David de lui apporter une attention toute particulière afin d'obtenir un **vin généreux et d'une grande richesse aromatique.**

# CHÂTEAU LES TUILERIES

## VIGNOBLES QUET



### LALANDE DE POMEROL

95% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon

**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. Outre les petits fruits rouges, sa palette comporte des arômes de vanille, de pain grillé, d'épices, de fruits confits ou de pruneau.

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

**Quantités disponibles** : Environ 10 000 bouteilles

Château les Tuileries a été conçu pour sa complexité et sa profondeur dues à ses sous-sols principalement composés de Graves.

**Vin puissant et bouqueté**, ce vin se caractérise par son côté chaleureux et velouté.



# CLOS DU PONTET

## VIGNOBLES QUET



### MONTAGNE SAINT EMILION

80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

**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.

**Quantités disponibles :** 80 000 à 100 000 bouteilles



Reposant sur des sols anciens (argilo calcaire), Clos du Pontet vous offre un vin au nez puissant aux **notes de fruits rouges** avec une **assise tannique** particulièrement discrète de part la complexité et la finesse des tannins.



# FRAICHEUR D'ÉTÉ

## VIGNOBLES QUET



### VIN DE TABLE ROSÉ

80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

**Note de dégustation :** Fruité et frais, le rosé est, il est vrai, d'abord idéal pour l'apéritif. Son charme réside dans l'équilibre entre l'acidité, l'alcool et les tanins. Les arômes sont légers, élégants et persistants.

**Accords mets et Vins:** Charcuterie, tomates farcies, grillade, cuisine exotique.

**Quantités disponibles:** 3 000 bouteilles - 200 magnums et Bag in box

Les vignobles Quet ont conçu Fraîcheur d'Été avec des arômes fruités, intenses et gourmands. Vous l'apprécierez pour sa **simplicité** et sa **capacité à s'adapter** à tous les instants.



# CHÂTEAU PANCHILLE BLANC DE FERNAND



## BORDEAUX BLANC

50% Sémillon, 50% Sauvignon

**Note de dégustation** : D'une couleur or pâle et légèrement citronnée, son nez est fruité et floral avec des notes d'agrumes et de fruits tropicaux. Le début de bouche est corsé et évolue sur des fruits noyautés avec une fraîche touche finale.

**Accords mets et Vins** : *Blanc de Fernand* se marie parfaitement avec les fruits de mer, les poissons mais aussi le poulet ou le fromage.

**Quantités disponibles**: 3 000 bouteilles



Decanter

Pascal a conçu le « *Blanc de Fernand* » pour son fils et en mémoire de son père qui appréciait partager ce vin au bord de la Dordogne, à la fraîcheur de l'ombre des arbres.





# CHÂTEAU PANCHILLE BORDEAUX ROSÉ



## BORDEAUX ROSÉ

50% Merlot, 50% Cabernet Franc

**Note de dégustation** : Robe rose pâle, nez de fruits rouges, d'agrumes, de fruits exotiques, bouche équilibrée, finale vive et rafraichissante. Le Bordeaux Rosé de Château Panchille est le vin des beaux jours.

Servi frais à l'apéritif ou tout au long du repas.

**Accords mets et Vins** : A l'apéritif, et avec tous les repas de printemps et d'été. Parfait compagnon du jambon de pays, des charcuteries, du melon, des salades...

**Quantités disponibles**: 3 000 bouteilles

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES ROSÉS  
2019-20

Le Bordeaux Rosé de Château Panchille est le **vin des beaux jours**.

Servi frais à l'apéritif ou tout au long du repas.





# CHÂTEAU PANCHILLE LES RIVES



## BORDEAUX ROUGE

85% Merlot, 15% Cabernet Franc

**Note de dégustation :** Une robe intense, un nez de fruits rouges, d'épices. Sa bouche est élégante avec des tannins souples, une finale agréable. Il est un Bordeaux moderne, fruité, souple, et se consomme simplement entre amis.

**Accords mets et Vins :** « Les rives » accompagnent: charcuterie, pizzas, lasagnes et vos viandes. C'est le vin de tous les bons moments.

**Quantités disponibles :** 5 000 bouteilles

Château Panchille « les rives » est un Bordeaux **moderne, fruité, souple**. Les rives de la Dordogne l'ont vu naître, ces rivages d'où partaient les bateaux chargés de futs remplis de vin à la rencontre d'épicuriens lointains.

Le vin rassemble, moments de partage et d'échange. Les « rives » se consomment simplement **entre amis**.



# CHÂTEAU PANCHILLE ALIX



## BORDEAUX SUPÉRIEUR

90% Merlot, 8% Cabernet Franc, 1% Petit Verdot, 1% Malbec

**Note de dégustation :** Une robe intense, un nez offrant des arômes puissants de fruits noirs, d'épices et de fruits rouges sauvages. Sa bouche est dense marquée par une grande profondeur et d'une belle structure.

**Accords mets et Vins :** « Alix » s'accorde parfaitement avec des viandes rouges, grillées ou en sauce, vos gibiers et vos fromages.

**Quantités disponibles:** 4 000 bouteilles

« Alix » du Château Panchille est issue d'une sélection des **vieilles vignes** et des **meilleures parcelles**.

Du prénom de sa fille, Pascal Sirat a à cœur d'y mettre tout son perfectionnisme pour obtenir un vin harmonieux.





# CHÂTEAU PANCHILLE TRADITION



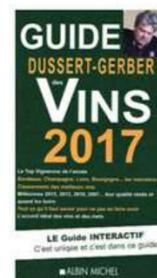
## BORDEAUX SUPÉRIEUR

85% Merlot, 15% Cabernet Franc

**Note de dégustation :** Une robe intense, un nez de fruits rouges, d'épices, délicatement boisé. Sa bouche est dense avec des tannins souples, une finale longue et élégante.

**Accords mets et Vins :** « Tradition » s'accorde avec vos grillades, entrecôte, magret, Il se marie également avec vos fromages.

**Quantités disponibles :** 30 000 bouteilles



« Tradition » du Château Panchille est le **cœur de la production**, depuis 30 ans, il présente une **constance qualitative remarquée**.

Pascal Sirat, vinifie un vin exprimant son terroir et son millésime. Une passion dans l'élaboration, de la vigne jusqu'à la bouteille. Seuls des raisins sains, récoltés à parfaite maturité peuvent permettre une extraction douce pour faire des vins authentiques.





# CHÂTEAU PANCHILLE

## GRAVES DE VAYRES



### GRAVES DE VAYRES ROUGE

90% Merlot, 10% Cabernet Franc

**Note de dégustation :** Une robe intense, un nez offrant des arômes puissants de fruits noirs, d'épices douces avec des notes grillées. Sa bouche dense est marquée par une grande profondeur et d'une belle structure. 50% boisé, 50% élevée en cuve.

**Accords mets et Vins :** Ce vin s'accorde bien avec des viandes rouges, grillées ou en sauce, le gigot d'agneau et vos fromages.

**Quantités disponibles:** 5 000 bouteilles



Le Graves de Vayres de Château Panchille est issu de parcelles de vigne situées sur le plateau d'Arveyres.

Cette petite appellation connue des initiés vous offre des vins **puissants** et **raffinés**, découvrez cette appellation.



# CHÂTEAU PANCHILLE

## LE TOUT MERLOT



### BORDEAUX ROUGE

100% Merlot

**Note de dégustation :** Une robe intense, un nez offrant des arômes de fruits rouges d'une belle complexité. Sa bouche est élégante avec des tannins croquants.

Tout à été fait pour conserver la finesse et le fruité du merlot.

**Accords mets et Vins :** Tout merlot de la famille Sirat accompagne sans prétention, mais avec plaisir vos plats frugaux

**Quantités disponibles:** 4 500 bouteilles

Bordeaux? Oui ! Fiers de notre appellation.  
Sirat, notre nom de famille.  
Une bouteille différente? Pourquoi pas.

Ce vin est idéal pour vos repas, fruité, souple,  
à boire en toute simplicité.





# CHÂTEAU PANCHILLE SANS SOUFRE AJOUTÉ



## BORDEAUX ROUGE

100% Merlot

**Note de dégustation :** Une robe intense, un nez de fruits rouges d'une belle complexité. Sa bouche est élégante avec des tannins jeunes.

**Accords mets et Vins :** « Sans Soufre Ajouté » accompagne vos apéritifs, charcuterie et viande rouge.

**Quantités disponibles:** 1 500 bouteilles

En créant Château Panchille « Sans Soufre Ajouté », nous avons voulu vous offrir un vin pur. Tel qu'à l'origine, le jus de raisin fermenté, il est l'expression même du travail de la vigne.

Concentration, puissance, richesse aromatique présenté en toute simplicité une étiquette faites manuellement en recyclant les cartons.

Le tout pour votre plaisir.





# CHÂTEAU HAUT-VALEYRAC

## VIGNOBLES GALLIX DE MORTILLET



### MÉDOC

80% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot, 5% Petit Verdot

**Note de dégustation :** Sa robe est sombre aux reflets violets . Les arômes émergent rapidement à l'agitation, cassis , fruits noirs confits. En bouche, l'attaque est ample, les arômes de fruits rouges s'associent à une structure suave, délicate, avec une jolie persistance.

**Accords mets et Vins :** Se marie très bien avec une viande rouge grillée, un magret de canard, une entrecôte ou filet de bœuf.

**Quantités disponibles :** 10 000 à 15 000 bouteilles.



Dans la recherche de l'expression la plus aromatique des cépages du **terroir médocain**, Pierre Yves Joannon a créé en 2016 le Château Haut-Valeyrac.

Depuis le millésime 2018, le château Haut-Valeyrac s'est doté d'un **nouvel habillage modernisé et onirique**.





# CHÂTEAU ROQUEGRAVE

## VIGNOBLES GALLIX DE MORTILLET



### MÉDOC CRU BOURGEOIS

50 % Merlot, 45 % Cabernet Sauvignon, 5% Petit Verdot

**Note de dégustation :** Le nez est fruité, révèle des notes de cassis mûr, fruits rouges mûrs et croquants associés à de petites touches de violette, de pain grillé et de notes subtiles d'épices douces, bâton de réglisse et un soupçon de muscade. La bouche bien équilibrée, offre un cadre minéral, une tension, une haute définition, de la fraîcheur et de la précision ainsi qu'une bonne persistance. Bonne longueur. Les tannins sont bien construits. Un beau vin.

**Accords mets et Vins :** Il s'apprécie avec toutes les viandes rouges dont la fameuse entrecôte bordelaise cuite sur les sarments, et plus le millésime est ancien, plus on peut le déguster avec des plats complexes: gibiers, civets ou de l'agneau.

**Quantités disponibles:** 50 000 à 80 000 bouteilles.

Médoc cru bourgeois est uniquement complanté de **cépages sélectionnés** dont les proportions ont été étudiées avec soin.

Depuis le millésime 2017, avec le nouveau classement des CRU BOURGEOIS, le château Roquegrave s'est doté d'un nouvel habillage modernisé tout en respectant les codes traditionnels du bordelais.





# ROCK GRAVE

VIGNOBLES GALLIX DE MORTILLET



## MÉDOC

70% Merlot - 20% Cabernet Sauvignon - 10% Petit Verdot

**Note de dégustation** : 2018 est marqué par sa grande maturité. Les vins sont riches poussés par un été indien, si bénéfique à la maturation de nos raisins. La couleur sombre de la robe est accompagnée au nez de notes de fruits rouges (cerise et cassis). Le cépage Petit Verdot a pu être conduit à son terme, et ainsi exprimer pleinement ses arômes de pétales de rose. En bouche l'attaque est ample, suave, avec de tanins souples et fondus.

**Accords mets et Vins** : Se marie très bien avec une viande rouge grillée, un magret de canard, une entrecôte ou filet de bœuf.

**Quantités disponibles** : 20 000 bouteilles.

Rock Grave est un clin d'œil décalé au Château Roquegrave. C'est un **mélange d'émotion, d'expérience** et de **savoir faire** sans les conventions...

Depuis l'arrivée de Pierre-Yves Joannon en 2016, en tant que **Vigneron Indépendant**, des gestes simples ont été entrepris tant sur le mode cultural qu'environnemental.

C'est donc tout naturellement que le vignoble est passé **HVE3** avec le millésime 2018.



# CONTACT - INFORMATION



## ADRESSE

144 RUE DES CHAIS  
33570 Les Artigues De Lussac

## ADRESSE EMAIL

contact@traditionwineteam.fr

## TÉLÉPHONE

Inès Landelle  
+33 7 87 23 50 46



Tradition Wine Team



Tradition Wine Team



<https://traditionwineteam.wixsite.com/website>

