

## Vignobles Gallix de Mortillet **Château Haut-Valeyrac**



**Appellation:** Médoc

**Assemblage :** Merlot 56% - Cabernet Sauvignon 39% Petit Verdot 5%

**Sols:** sol argilo-graveleux

**Superficie:** 30 ha

**Production moyenne:** 10 000 à 15 000 Bouteilles

**Élevage:** 12 mois en fûts de chêne neuf

**Age moyen du vignoble:** 35 ans

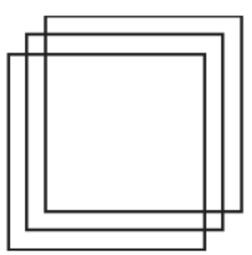
**Commentaire de dégustation:** Sa robe est sombre aux reflets violets. Les arômes émergent rapidement à l'agitation, cassis, fruits noirs confits. En bouche, l'attaque est ample, les arômes de fruits rouges s'associent à une structure suave, délicate, avec une jolie persistance.

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



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





## Vignobles Gallix de Mortillet Château Roquegrave



**Appellation:** Médoc Cru Bourgeois

**Assemblage :** 50% Merlot - 45% Cabernet Sauvignon - 5% Petit Verdot

**Sols:** sol argilo-graveleux

**Superficie:** 30 ha

**Production moyenne:** 50 000 à 80 000 Bouteilles

**Élevage:** traditionnel en fûts de chêne et cuves ciment

**Age moyen du vignoble:** 25 ans

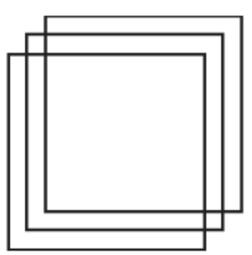
**Commentaire de dégustation:** Le nez est fruité, révèle des notes de cassis mûr, fruits rouges mûrs/croquants associés à de petites touches de violette, de pain grillé et de notes subtiles d'épices douces, bâton de réglisse et un soupçon de muscade. La bouche bien équilibrée, offre un cadre minéral, 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. (Avril 2019)

**Accords mets et Vins :** Il se goûte 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.



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





## Vignobles Gallix de Mortillet **Rock Grave**



**Appellation:** Médoc

**Assemblage :** 70% Merlot - 20% Cabernet Sauvignon - 10% Petit Verdot

**Sols:** sol argilo-graveleux

**Production moyenne:** 20 000 Bouteilles

**Commentaire 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 boeuf.



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

