



Château Puisseguin La Rigodrie

Pierre FAYTOUT

Le principal trait de votre caractère ?
Je suis patient

L'occupation que vous préférez ?
Le sport, principalement le rugby

Ce que vous aimez dans le vin ?
Sa diversité, le caractère apporté par le vigneron

Le don de la nature que vous voudriez avoir ?
Ne jamais vieillir

J'ai rejoint l'exploitation familiale en 2008, en créant l'EARL Vignobles Faytout pour pérenniser un savoir-faire enrichi par ma famille depuis cinq générations. Les vignes du Château Puisseguin La Rigodrie viennent de ma grand-mère. Et l'arbre généalogique ne s'arrête pas là : les parents de certains de mes employés travaillaient avec mes grands-parents. Une véritable entreprise familiale ! Nous élaborons ensemble des vins expressifs et authentiques, à l'image de nos sols et de nos vignerons.

Château Puisseguin La Rigodrie PUISEGUIN SAINT EMILION



Village : Puisseguin

Surface totale du vignoble : 14 hectares

Type de sols : Argilo-calcaire

Assemblage de cépages : 90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc

Vinification et élevage : Débourageage des jus à froid. Maintien des températures à 25 °C pendant la fermentation alcoolique avec des pigeages pour une extraction douce. Macération pendant 3 semaines et écoulage. Elevage cuves inox thermorégulées.

Notes de dégustation : La couleur est d'une incroyable intensité issue d'une extraction lente et maîtrisée. Le nez est riche ouvrant sur une bouche permettant tous les superlatifs : puissante, dense, équilibrée sur une belle sucrosité. Un vin très bien fait depuis la vigne jusqu'à la bouteille.

Accords mets et vins : Côte de Bœuf

Récompenses :

Millésime 2016 :

OR CHALLENGE MILLESIME BIO 2019
OR GILBERT ET GAILLARD 2019
OR CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2019
OR GILBERT ET GAILLARD 2018
OR CITADELLES DU VIN 2017
OR GILBERT ET GAILLARD 2017
OR ELLE A TABLE 2017
OR ALLWINES 2017
ARGENT SAKURA 2019
ARGENT INTERNATIONAL WINE AWARDS 2018
ARGENT ELLE À TABLE 2018
ARGENT AWC VIENNA 2017
ARGENT ACADEMIE DES VINS ET DE LA GASTRONOMIE FRANÇAISE 2018
ARGENT AWC VIENNA 2018
PALME WINE & FOODING PAIRING - LONDON 2018

Millésime 2017 :

OR FRANKFURT 2019
OR GILBERT ET GAILLARD 2019
ARGENT TERRE DE VINS 2019
ARGENT AMPHORE 2019