



Château Tour d'Horable

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 Rigoderie viennent de ma grand-mère, et celles de la Tour d'Horable appartenaient à mon grand-père, qui venait d'une famille de tonnelier. 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 vigneron.



Château Tour d'Horable CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX

Village : Castillon la Bataille

Surface totale du vignoble : 6,5 hectares

Type de sols : Argilo-calcaire

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

Vinification et élevage : Débourbage 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 thermo-régulées.

Notes de dégustation : La robe est profonde, le nez puissant délicat mélange de caramel/vanille et d'un fruité intense. La bouche est droite, sur des tanins fermes, colorée par un cassis écrasé. L'ensemble est délicat, à la fois d'une grande puissance mais aussi fin et élégant. Un vin bien construit par un vigneron expert.

Accords mets et vins : Viandes blanches grillées

Récompenses :

Millésime 2015 : Médaille d'Argent Concours International de Lyon 2016, Médaille de Bronze Concours Régional des Vins du Sud-Ouest (Castelsarrasin) 2016, Médaille de Bronze IWC 2016, Médaille d'Or Wine& Barrel 2016, 89/100 Blind Tasted par Andreas Larsson, 86 points MundusViniBiofach 2016

Millésime 2016 : Médaille d'Or Concours International des Vin de Féminale 2017, en attente d'autres résultats