



Château Puisseguin La Rigodrie

Pierre FAYTOUT

Le principal trait de ton caractère ?

Je suis patient

L'occupation que tu préfères ?

Le sport, principalement le rugby

Ce que tu aimes dans le vin ?

Sa diversité, le caractère apporté par le vigneron

Le don de la nature que tu voudrais 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 notre image et à celle de nos sols.



Château Puisseguin La Rigodrie

PUISSEGUIN SAINT EMILION

Village : Puisseguin

Surface totale du vignoble : 30 hectares

Terroir : Sols argilo-calcaires et sous-sols calcaires – 60 mètres d'altitude - 30 d'âge moyen – Exposition Nord-Sud pour le plateau du coteau et Est-Ouest pour le flanc du coteau.

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 thermorégulées.

Assemblage : 90 % Merlot, 9 % Cabernet Franc, 1% Cabernet Sauvignon

Commentaires 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 Boeuf

Récompenses :

Millésime 2022 :

90 points WINE ENTHUSIAST 2024
OR CHINA AWARDS 2023 (LPSE2022)
OR JAPAN AWARDS 2023 (LPSE2022)
OR LONDON AWARDS 2023 (LPSE2022)

Millésime 2021 :

GRAND OR FRANKFURT 2022 (LPSE21)
OR CHINA AWARDS 2023 (LPSE2021)
OR JAPAN AWARDS 2023 (LPSE2021)
OR LONDON AWARDS 2023 (LPSE2021)
OR 70 MILLIONS DE DEGUSTATEURS 2023 (LPSE2021)
OR AMERICA AWARDS 2022 (LPSE2021)
OR JAPAN AWARDS 2022 (LPSE2021)
OR LONDON AWARDS 2022 (LPSE2021)
OR SINGAPOUR COMPETITION 2022 (LPSE2021)
OR TAIÏWAN AWARDS 2022 (LPSE2021)
OR CHALLENGE MILLESIME BIO 2023
ARGENT SAKURA 2023 (LPSE2021)
ARGENT INTERNATIONAL ORGANIC AWARDS 2022 (LPSE2021)

