



Château Tour D'horable

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 Tour d'Horable appartenaient à mon grand-père, qui venait d'une famille de tonneliers. 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 Tour D'horable

CASTILLON CÔTES DE BORDEAUX

Village : Castillon La Bataille, Belvès de Castillon

Surface totale du vignoble : 30 hectares

Terroir : Sols argilo-calcaires et sous-sols calcaires – 90 mètres d'altitude - 40 d'âge moyen – Exposition Nord-Sud

Vinification et élevage : Vendanges mécaniques avec tri embarqué à la mi-septembre. Débourage des jus à froid. Maintien des températures à 25 °C pendant la fermentation alcoolique avec des pigeages pour une extraction douce. Après fermentation, 3 jours à 35°C. Macération pendant 3 semaines et écoulage. Élevage cuves ciment et boisage.

Assemblage : 90 % Merlot, 10 % Cabernet Franc



Commentaires 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.

Accords mets et vins : Viandes blanches grillées

Récompenses :

Millésime 2022 :

91 Editors' Choice WINE ENTHUSIAST 2024
OR LONDON AWARDS 2023 (LCCB2022)
OR CHINA AWARDS 2023 (LCCB2022)
OR JAPAN AWARDS 2023 (LCCB2022)

Millésime 2021 :

OR JAPAN AWARDS 2022 (LCCB2021)
OR INTERNATIONAL ORGANIC AWARDS 2022 (LCCB2021)
OR SINGAPOUR COMPETITION 2022 (LCCB2021)
OR TAIÛAN AWARDS 2022 (LCCB2021)
OR SAKURA 2023 (LCCB2021)
OR JAPAN AWARDS 2023 (LCCB2021)
OR LONDON AWARDS 2023 (LCCB2021)
OR 70 MILLIONS DE DEGUSTATEURS 2023 (LCCB2021)
OR FEMINALISE 2022 (LCCB21)
OR BORDEAUX 2023 (LCCB2021)
OR AMERICA AWARDS 2022 (LCCB2021)
ARGENT LONDON AWARDS 2022 (LCCB2021)
ARGENT CHINA AWARDS 2023 (LCCB2021)
ARGENT FRANKFURT 2022 (LCCB2021)