



Pierre Faytout - Vigneron éthique

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. Une partie de mes vignes 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.



Pierre Faytout - Vigneron éthique

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 : Vendanges mécaniques avec tri embarqué à la fin du mois de 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. Elevage cuves ciment et boisage.

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

