



## 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 :** 20 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

