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 : 20 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 : 93% Merlot, 3% Cabernet Franc, 2% Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Commentaires de dégustation : La couleur est d’une incroyable intensité issue d’une extraction lente et maitrisée. 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