



## 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 accompagné d'Adeline mon épouse, 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. 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

**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 mi-septembre. Débourage des jus à froid. Maintien des températures à 25 °C pendant la fermentation alcoolique avec une extraction douce par brassage d'air. Après fermentation, 3 jours à 35°C. Le temps de macération avant les écoulements est piloté à la dégustation. Élevage cuves ciment et boisage.

**Assemblage :** 69% Merlot, 13% Cabernet Franc, 9% Petit Verdot, 9% 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 bœuf maturée, vieux Comté

