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. Débourbage des jus à froid. Maintien des températures à 25 °C pendant la fermentation alcoolique avec une extraction douve par brassage d'air. Après fermentation, 3 jours à 35°C. Le temps de macération avant les écoulages 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 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 bœuf maturée, vieux Comté