

Château Tour D'horable

FAYTOUT Pierre

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 Tour d'Horable appartenaient à mon grand-père, qui venait d'une famille de tonneliers. 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

Terroir : Sols argilo-calcaires et sous-sols calcaires – 90 mètres d'altitude - 35 d'âge moyen – Exposition Nord-Sud

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 : 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 : Échine de porc confite, polenta crémeuse aux champignons

