

Château Puisseguin La Rigodrie Cuvée Élégance

Puisseguin Saint-Emilion

*Vin d'une couleur rouge vive avec un nez très odorant et des notes de fruits rouges.
En bouche, on note une puissance aromatique des fruits, toujours orientée sur la fraîcheur.
A déguster avec des viandes, grillades, gibiers, charcuteries et fromages.*

HISTOIRE & SITUATION GEOGRAPHIQUE : Depuis 5 générations, la propriété familiale Faytout est située à Puisseguin. Elle est aujourd'hui menée par Jean-Albert Faytout et son fils aîné Pierre. Ils travaillent en agriculture biologique depuis 2010 et bénéficie du label « bio » depuis la récolte 2013.

CLIMAT : Océanique tempéré

SUPERFICIE : 13 hectares.

NATURE DU SOL : Sol argilo-calcaire

ENCEPAGEMENT : 90 % Merlot – 10 % Cabernet Franc

Age des vignes: 35 ans

Densité de Plantation : 5 000 pieds par hectare

VENDANGES : Mécaniques

VINIFICATION : Vinification traditionnelle en cuves ciment pour la fermentation alcoolique. Le moût est écoulé après une cuvaison de trois semaines, pressurage, fermentation malolactique et soutirage.

ELEVAGE : Elevage avec douelles pour une démarche BIO (utilisation d'une moindre quantité de bois à même volume de vin) avec suivi de l'évolution de la prise de bois afin de soutirer les cuves à leur potentiel optimum.

La propriété travaille en micro-oxygénation pour améliorer la qualité des vins.

PRODUCTION : 90 000 bouteilles par an

