

LES VINS DE  
SAINT-EMILION



# SINGULIER

Puisseguin Saint-Emilion



## — Vignoble



### SURFACE

11 ha



### TYPES DE SOLS

Sols argilo-graveleux



### CÉPAGES

Merlot 83 %, Cabernet Franc 10 %, Cabernet Sauvignon 5 %, Petit Verdot 2 %



### AGE MOYEN DES VIGNES

25

## — Pays de commercialisation

FRANCE

## — Vinification



### VENDANGES

Mécaniques



### TYPES DE CUVES

Béton



### ELEVAGE

Cuves 100 %

## — Certifications environnementales



AGRICULTURE BIOLOGIQUE

Descendant de lignées vigneronnes, Pierre est la 5ème génération à reprendre l'exploitation familiale. Après ses études dans le vin, il reprend l'exploitation familiale accompagné par son père. En 2008, ils créent "Les Vignobles Faytout". En 2010, ils s'engagent dans la conversion en agriculture biologique. Le millésime 2013 obtient la Certification en Agriculture Biologique. Un engagement au-delà d'une certification avec autant de vigne que de bois pour la Biodiversité. De l'éco pâturage et des équipements de travail adaptés afin de limiter l'émission de carbone. Pour faire face aux évolutions climatiques, il mise sur des cépages d'antan au lieu des cépages résistants. Il travaille sur le microclimat des parcelles et les besoins des cépages pour optimiser la qualité des fruits. Un savoir-faire, une passion d'élaborer des vins expressifs faisant ressortir les caractères des terroirs.

## Adresse

SINGULIER  
3, Horable  
33350 CASTILLON LA BATAILLE  
Tél : 05 57 40 04 98  
Portable : 0611744311

## Ouverture

Lundi, Mardi, Mercredi, Jeudi, Vendredi  
De 08h30 à 12h30 et de 13h30 à 18h00  
Samedi  
De 09h00 à 12h30 et de 13h30 à 18h00

## Contact à la propriété

FAYTOUT Adeline  
3, Horable  
33350 CASTILLON LA BATAILLE  
Portable : 0626901143