

SINGULIER

Puisseguin Saint-Emilion





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



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 résistant. 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