

LES VINS DE
SAINT-EMILION



La Rigodrie

Puisseguin Saint-Emilion



— Vignoble



SURFACE

11 ha



TYPES DE SOLS

Sols argilo-calcaires



CÉPAGES

Merlot 82 %, Cabernet Franc 10 %, Cabernet Sauvignon 5 %, Petit Verdot 2 %



AGE MOYEN DES VIGNES

25

— Vinification



VENDANGES

Mécaniques



TYPES DE CUVES

Béton



ELEVAGE

Cuves 100 %



PRODUCTION MOYENNE ANNUELLE

10000 bouteilles
600 hectolitres

— Pays de commercialisation

FRANCE

— 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

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

Ouverture

**Janvier, Février, Mars, Avril, Mai, Juin, Juillet,
Août, Septembre, Octobre, Novembre,
Décembre**

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

Contact à la propriété

FAYTOUT Adeline
3, Horable
33350 CASTILLON LA BATAILLE
Tél : 05 57 40 04 98
Portable : 0626901143