

# Château Puisseguin La Rigodrie Bordeaux

PUISSEGUIN ST EMILION AOP  
2016

**CUVEE ELEGANCE ROUGE**



*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.*

## **Assemblage**

90 % Merlot – 10 % Cabernet Franc

## **Superficie**

13 hectares

## **Nature du sol**

argilo-calcaire

## **Age moyen des vignes**

35 ans

## **Vendanges**

*Culture biologique depuis 2010 et label « bio » depuis la récolte 2013.  
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 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.

90.000 bouteilles par an.

## **Dégustation**

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.



**ARÔMES BIODIVINS**  
38 C rue du Warchais  
6210 Villers-Perwin (Be)



**0478/21 13 04**  
[info@aromesbiodivins.be](mailto:info@aromesbiodivins.be)  
[www.aromesbiodivins.be](http://www.aromesbiodivins.be)