

Propriété construite en 1727, le Château de Môle est resté durant 4 générations dans la famille Lenier. C'est en 2005 que la famille Auger rachète le château et y entreprend d'importants travaux de rénovation. En plus de l'activité viticole, 5 chambres d'hôtes de luxe y sont construites.



MILLESIME 2018

AOP	Puisseguin Saint-Emilion	
SUPERFICIE	10 hectares	
TERROIR	Age moyen du vignoble : 50 ans	
	Densité de plantation : 6 000 pieds / hectare	
	Sol : Argilo-calcaire	
	Encépagement du vignoble	
	Merlot	85%
	Cabernet Franc	10%
	Cabernet Sauvignon	5%

MILLÉSIME 2018

ASSEMBLAGE : 90% Merlot & 10% Cabernet Franc

VINIFICATION

Fermentation alcoolique en cuves béton, micro-oxygénation en fin de vinification. Elevage en barriques (50% neuve - 50% d'un vin) de chêne français pendant 12 à 18 mois

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES : bouteilles

A LA DÉGUSTATION

Un vin féminin avec du relief, à déguster dès maintenant mais aussi dans les prochaines années. A déguster d'ici 2030 .

CONTACT SAS Famille Auger
Château Roc de Boissac, Pléniers de Boissac, 33570 Puisseguin
vignoblesauger@gmail.com - 05 57 74 61 22

Château de Môle

