

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 2021

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	90 %
	Cabernet Franc	10 %

MILLÉSIME 2021

ASSEMBLAGE : 90 % Merlot, 10% Cabernet Franc

VINIFICATION

Fermentation alcoolique en cuves béton, micro-oxygénation en fin de vinification. Elevage en barriques d'un ou deux vins de chêne français pendant 12 à 15 mois

NOMBRE DE BOUTEILLES PRODUITES : 15 000 bouteilles

A LA DÉGUSTATION

Robe violacé intense. Au nez, des arômes de cassis, vanille, le tout avec une perception crémeuse. La bouche est acidulée, la finale longue et onctueuse. La trame acide est délicate, l'équilibre global est plaisant. Ce vin présente ainsi une grande buvabilité.

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



**CHATEAU
ROC SAINT-JACQUES**

