



P. 10/11

VIN DE LA SEMAINE.

CHATEAU DE MOLE

Le château de **Môle** est désormais une destination œnotouristique incontournable dans le paysage viticole bordelais, grâce à ses 5 chambres d'hôtes et ses prestations haut-de-gamme au cœur des vignes. Il est également producteur de deux grands vins de l'appellation Puisseguin Saint-Emilion : **Château de Môle** et **Château Roc Saint-Jacques**.

DÉGUSTATION. Le Château de Môle, premier vin de la propriété (85 % merlot, 10 % cabernet franc, 5 % cabernet sauvignon), est exclusivement élevé en barriques neuves pendant 12 à 15 mois suivant les millésimes. Le millésime 2007 est le premier à avoir bénéficié de nouvelles cuves en bois. Le millésime 2008 très expressif est l'un des plus réussis. Il présente une robe rubis intense et brillante et livre un bouquet fin et poivré, agrémenté d'une touche de vanille. En bouche, une attaque suave et généreuse qui évolue avec ampleur vers une finale évoquant la griotte. Attendre une à deux années pour en apprécier toutes les subtilités aromatiques.

Tarifs (départ Château), 14,80€ (2005), 14,20€ (2006), 13,70€ (2007) et 13,50€ (2008) ♦

■ Château de Môle

33570 Puisseguin - Tél. (0)5 57 74 60 86

chateudemole@orange.fr - <http://www.chateau-de-mole.fr>