



Le 28 octobre 2010

Vins et Tourisme en France.fr | Bordeaux | Puisseguin Saint-Émilion | Château de Môle

## Château de Môle 2008



Producteur Château de Môle Région Bordeaux Appellation Puisseguin Saint-Émilion Couleur rouge Cépages 85 % merlot, 10 % cabernet-franc, 5 % cabernet-sauvignon

### Dégustation

Plaisir sur le fruit et la fraîcheur ! Douces sensations et excellent moment vécu sur cette cuvée, avec nos amis Elodie et Benoit, ravis tout comme nous de découvrir ce Château, dans une AOC méritant toujours meilleure audience.

Nez concentré, expressif sur des parfums de cassis et griotte. Bouche fraîche, tendre et fruitée, livrant de fines notes de vanille, une touche épicée, le tout sur une trame tannique fondue et d'un boisé bien maîtrisé.

Ce vin, savouré sur des brochettes de boeuf aux légumes "du soleil" et pommes de terre au four, ajoute encore la persistance gourmande à ses multiples atouts. Avec même, une fois le verre vide et ressenti (un geste vivement conseillé) des notes subtiles de réglisse et chocolat.

Un millésime réussi (déjà délicieux et pouvant encore attendre) qui nous invite à vite déguster son aîné le 2007, classé 2 étoiles parmi les vins « remarquables » du Guide Hachette 2011.

Vin dégusté en octobre 2010.



**Château de Môle**



33570 Puisseguin  
Tel : 05 57 74 60 86  
Fax : 05 57 24 09 27

**Contactez ce producteur**

Site : <http://www.chateau-de-mole.fr>



NOTE D' APPRECIATION : ★★★★★

PRIX : 13.50 €



Fiche dégustation réalisée par Thierry Perardelle  
(Journaliste)