

Blaye Côtes de Bordeaux A.O.P.**Château Camille Gaucheraud****88/100** octobre 2015 **Merlot 2012** **6.00 €** T.T.C. départ caveau

Robe d'un joli rubis relativement intense avec quelques petites notes grenat sur le disque, lumineux et limpide, bel aspect. Le nez est plaisant et engageant, il développe des arômes de fruits noirs avec de la myrtille, du cassis et de la mûre, pour ensuite laisser la place à des notes d'élevage bien intégrées et relativement élégantes qui s'expriment sur un registre grillé et toasté. L'aération confirme ce premier sentiment avec des notes de moka, de café mais aussi de vanille. Belle bouche, avec une attaque ample, pleine presque veloutée et charnue, qui restitue parfaitement les parfums fruités du nez. À l'évolution, cette cuvée est plus étoffée, on a de la chair. Même pour un vin plus structuré, les tanins sont bien enveloppés et de bonne qualité. L'ensemble est harmonieux avec une finale un peu plus ferme et toujours ces notes d'élevage sur le café, le moka, la torréfaction, qui s'expriment longuement.

D.V.E. vous en dit plus : vin bien construit avec une belle matière et des parfums.



bœuf aux olives ou contre-filet rôti aux légumes.



entre 15-16°C.



dans les 3 à 4 ans.



25 000 Bouteilles 75 Cl



100% Merlot

Où le trouver ? France.

Vente au caveau: Oui Secteur de Vente : Secteur Traditionnel.

Informations complémentaires:Visite: **Oui** / Dégustations: **Oui** / Gratuite: **Non** / Accueil de Groupes : **Oui**Chambres d'hôte ou gîte: **Non** / Table d'hôte: **Non**

Type de viticulture : Raisonnée sans certification transmise.

Château Camille Gaucheraud

Monsieur Freddy Latouche

1 Les Barrières– 33620 Laruscade



05 57 68 64 54



contact@camille-gaucheraud.com



www.camille-gaucheraud.com