

CHÂTEAU CAMILLE GAUCHERAUD

DEPUIS 1880

Blanc Fût de Chêne

Millésime 2014

Située sur la commune de LARUSCADE au nord de Bordeaux, dans la région viticole de Blaye-Côtes de Bordeaux, la propriété bénéficie d'un terroir argilo-graveleux-sableux qui s'étend sur 40 hectares. Les vins blancs de cette propriété, produits sur 4 hectares, sont issus exclusivement du cépage Sauvignon Blanc pour son fruit caractérisé.

Appellation BLAYE – COTES DE BORDEAUX

Superficie 4 ha

Age moyen 25 ans

Densité 4500 pieds/ha

Assemblage Cabernet Sauvignon 100%

Terroir Sables

Garde 5 à 7 ans

Certification ISO14001 environnemental
Avec le SME du vin de Bordeaux

Conduite Vigne Ebourgeonnage,
Epamprage dans le pied,
Lutte raisonnée, Palissage haut,
Vendange en vert, Effeuilage.

Vinification

Macération pelliculaire de 6 à 12 heures pour extraire au maximum le fruit du sauvignon. Stabulation à froid 5 jours. Mise en fût neuf pour les fermentations entre 18° et 20° pendant 15 jours. Régulation des températures tout au long du processus de vinification. Elevage sur lies fines toujours en fût pendant 5 mois.

Commentaire de Dégustation

Très jolie robe or pâle, limpide et brillante. Arômes élégants de fruits secs légèrement grillés (amande, noisette), puis à l'agitation, notes de buis, de fruits exotiques, d'ananas et de litchis. La bouche, à la fois vive et charnue, développe un bon volume et beaucoup de gras, tout en gardant une belle balance acidulée avec une finale très longue et savoureuse.

Accords Mets / Vin

Idéal sur des poissons en sauce, coquilles st jacques, sur des viandes blanches ou en apéritif.

