

CHÂTEAU CAMILLE GAUCHERAUD

DEPUIS 1880

Rouge Fût de Chêne

Millésime 2010

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 rouge, produits sur 36 hectares sont issus principalement des cépages Merlot et Cabernet Sauvignon qui donnent souplesse, rondeur et structure.

Appellation BLAYE – COTES DE BORDEAUX

Superficie 36 ha

Age moyen 30 ans

Densité 4500 pieds/ha

Assemblage 85% Merlot et 15% Cabernet Sauvignon

Terroir Graves, Argile

Garde de 8 à 10 ans

Certification ISO 14001 environnemental
Avec le SME du vin de Bordeaux

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

Vinification

Régulation des températures tout au long du processus de vinification, de la macération aux fermentations en cuve inox durant plus d'1 mois. Vieillessement en barrique pendant 12 mois.

Commentaire de Dégustation

Très belle robe grenat sombre et dense, très profonde. Le nez, très élégant, exhale des arômes de fruits rouges et noirs confits (mûre, griotte), harmonieusement associés à des odeurs de vanille, de cacao et de fumée. La bouche, corsée, ample et charnue, présente une belle matière riche et puissante, des tanins denses et encore légèrement fermes en finale mais sans agressivité et avec une belle persistance très vineuse.

Accords Mets / Vin

A déguster avec : viandes rouges, viandes rôties, gibiers et fromages.



Médaille d'Or Concours de Bordeaux 2012

