

CHÂTEAU CAMILLE GAUCHERAUD

DEPUIS 1880

Rouge Fût de Chêne

Millésime 2011

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 5 à 8 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 intense, de bonne limpidité. Le bouquet complexe développe des arômes de fruits rouges cuits et de pruneau, associés à de belles odeurs boisées de fumée et de pain grillé avec une touche fraîche de réglisse. La bouche est souple, ronde et charnue, et révèle des beaux tanins mûrs et veloutés dans un élégant équilibre entre acidité et sucrosité, jusqu'à la finale longue, savoureuse et fruitée.

Accords Mets / Vin

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



Médaille d'Or Concours de Paris 2013

Château Camille Gaucheraud
1, Les Barrières
33620 Laruscade



Tél 05 57 68 64 54
contact@camille-gaucheraud.com
www.camille-gaucheraud.com