



# CHÂTEAU CAMILLE GAUCHERAUD

Élevé en fût de chêne 2003



Bordelais • Blaye-côtes-de-bordeaux

rouge tranquille

Bon rapport qualité/prix

5 à 8 €

Guide 2007 ★ ★ ★

## COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION DU GUIDE HACHETTE DES VINS

Un style très classique pour un vin de merlot pur, récolté sur graves. Si sombre qu'il en paraît presque noir, ce 2003 libère des arômes de grillé et de toasté sur fond discret de fruits rouges. L'attaque pleine de saveurs grillées cède place à une bouche ample et ronde, riche de fruits rouges mûrs, épicés, puis à une finale douce et persistante. À partir de 2008, le rendez-vous sera des plus plaisants.

### IDENTITÉ DU VIN :

Château camille gaucheraud



RÉGION : Bordelais

SOUS-REGION :

Le Blayais et le Bourgeois

GARDE :



-

PRODUCTION :



6000

ÉLEVAGE :



En fût

TEMPÉRATURE :



16 à 17 °C

### PROFIL AOC :

Blaye-côtes-de-bordeaux

COULEURS :



blanc tranquille, rouge tranquille

PRINCIPAUX CÉPAGES

Cabernet franc • Cabernet-sauvignon •  
Colombard • Côt • Malbec • Merlot •  
Muscadelle • Sauvignon • Sémillon •  
Ugni blanc