

# CHÂTEAU CAMILLE GAUCHERAUD

Élevé en fût de chêne 2005



Bordelais • Blaye-côtes-de-bordeaux

rouge tranquille

Bon rapport qualité/prix

5 à 8 €

Guide 2009 ★ ★ ★

## COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION DU GUIDE HACHETTE DES VINS

Benoît Latouche gère ce domaine de 30 ha depuis 1999. Il propose une magnifique cuvée de merlot, élevée un an en fût, qui se présente dans un habit rouge profond et dévoile des arômes puissants de fruits rouges bien mûrs. La bonne maturité du raisin apporte onctuosité, densité et soyeux à une matière élégante, structurée par des tanins denses et tendrement boisés qui persistent longuement en finale. À garder au moins trois à cinq ans en cave.

### IDENTITÉ DU VIN :

Château camille gaucheraud



RÉGION : Bordelais

SOUS-REGION :

Le Blayais et le Bourgeois

GARDE :



-

PRODUCTION :



7000

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