



# CHÂTEAU CAMILLE GAUCHERAUD

Élevé en fût de chêne 2006



Bordelais • Blaye-côtes-de-bordeaux

rouge tranquille

8 à 11 €

Guide 2010 ★ ★ ★

## COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION DU GUIDE HACHETTE DES VINS

Camille Gaucheraud était l'arrière-grand-père de Benoît Latouche, à la tête du domaine familial depuis 1999. Dans cette cuvée très sombre et très dense, 100 % merlot plantée sur graves, on apprécie la présence soutenue mais élégante du bois à travers des nuances de pain grillé, de vanille et de réglisse. La bouche, pleine, ronde et charnue, révèle des tanins fermes mais aimables. Des saveurs de fruits rouges et de torréfaction agrémentent la longue finale. Un 2006 à la forte personnalité qui ravira les amateurs de vins boisés.

### IDENTITÉ DU VIN :

Château camille gaucheraud



RÉGION : Bordelais

SOUS-REGION :

Le Blayais et le Bourgeais

GARDE :



-

PRODUCTION :



7200

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