



CHÂTEAU CAMILLE GAUCHERAUD

Élevé en fût de chêne 2010



Bordelais • Blaye-côtes-de-bordeaux

rouge tranquille

8 à 11 €

Guide 2014 ★ ★ ★

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION DU GUIDE HACHETTE DES VINS

Si les Gaucheraud exploitent la vigne depuis cinq générations, Benoît Latouche est le premier à vinifier le raisin qu'il produit. Camille Gaucheraud, tonnelier de son métier, était son arrière-arrière-grand-père, auquel il a rendu hommage en créant ce domaine en 1999. Il signe un 2010 expressif, sur les fruits frais (cassis, framboise) agrémentés de nuances florales et boisées. Le palais est bien constitué, plein et fruité. Un vin équilibré, à boire dans deux ans.

IDENTITÉ DU VIN :

Château camille gaucheraud



RÉGION : Bordelais

SOUS-REGION :

Le Blayais et le Bourgeais

GARDE :



-

PRODUCTION :



30000

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