

CHÂTEAU CAMILLE GAUCHERAUD

DEPUIS 1880

Château Camille Gaucheraud is een familiaal domein sinds 1880 en ligt in de gemeente Laruscade in het noorden van Bordeaux, namelijk op de rechteroever van de Gironde, met een totale oppervlakte van 40ha.

6 ha wijngaarden met 100% sauvignon blanc druiven.

36 ha wijngaarden met 70% Merlot en 25% cabernet sauvignon en 5% Cabernet Franc
Gemiddelde leeftijd van de wijnranken is 25 jaar.



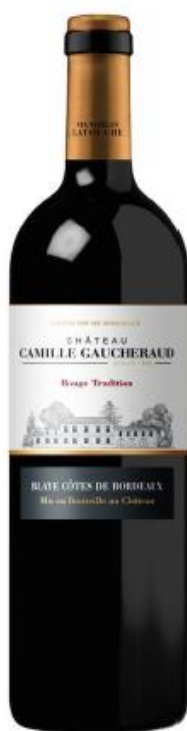
CHÂTEAU CAMILLE GAUCHERAUD

DEPUIS 1880

Côtes de Blaye – Côtes de Bordeaux



Sauvignon Blanc



Merlot Rouge Tradition



Elevé en Fûts de Chêne



Château Camille Gaucheraud – Sauvignon blanc

Streek:

Laruscades – Bordeaux - Frankrijk

Druiven:

100% Sauvignon Blanc

Productiezone:

Wijngaarden zijn gelegen in het dorpje Laruscade in het Noorden van Bordeaux in de regio van Blaye.

De 4 ha wijngaarden zijn zuidelijk gericht.

Rijke gronden van klei, leisteen, zand.

Gemiddelde leeftijd wijnranken : 15 jaar

Vinificatietechniek en rijping:

Schilcontact gedurende 6 tot 12 uur voor maximum extractie. Koude bewaring gedurende 5 dagen. Vinificatie gedurende op fermentatie tussen 18° en 20° gedurende 20 dagen. De wijn blijft 6 maanden sur Lie in de cuves.

Kleur:

Lichtgroen met geelgouden reflecties

Boeket:

Geuren van wit fruit met de nadruk op het exotische fruit, ananas, peer, lychee met florale toetsen van roos en jasmijn.

Smaak:

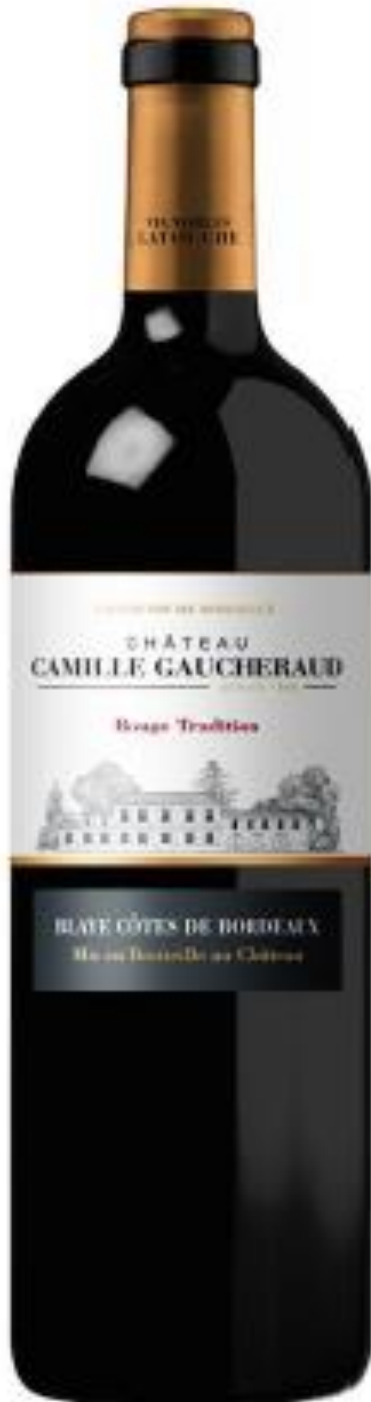
De wijn is rijk aan fruit, droog en pittig, met in de finale de florale afdronk.

Ideale temperatuur:

9/12°C

Passend bij:

Zeevruchten - paling - gradvlax - artisjok - gevogelte roomsaus - gegrilde groenten - carpaccio van coquilles



Château Camille Gaucheraud – Rouge Tradition Merlot

Streek:

Laruscades – Bordeaux - Frankrijk

Druiven:

100% Merlot

Productiezone:

Wijngaarden zijn gelegen in het dorpje Laruscade in het Noorden van Bordeaux in de regio van Blaye.

De 36 ha wijngaarden zijn zuidelijk gericht.

Rijke gronden van klei, leisteen.

Gemiddelde leeftijd wijnranken : 30 jaar

Vinificatietechniek en rijping:

Manuele oogst. Na de persing vinificatie op gecontroleerde temperatuur gedurende 1 maand. Nadien 12 maanden in betonnen cuves.

Kleur:

Dieprode kleur met paarse schakering

Boeket:

Het boeket is fruitig en droog, licht geconfituurde neus, pruimen en aardbeien mooie ondersteund met karamel en vanille.

Smaak:

Mooie concentratie in de mond, vlezig en gestructureerd door zachte optimaal rijpe tannine, nadrukkelijke fruitige afdrank

Ideale temperatuur:

16/18° C

Passend bij:

Chateaubriand - beef wellington - niertjes - eend - gans - kwartel - gegrilde lamskoteletten



Concours de Bordeaux 2013



Château Camille Gaucheraud – Futs de chêne

Streek:

Laruscades – Côtes de Blaye - Bordeaux -
Frankrijk

Druiven:

80% Merlot – 20% Cabernet Sauvignon

Productiezone:

Wijngaarden zijn gelegen in het dorpje
Laruscade in Cotes de Blaye.

De 36 ha wijngaarden zijn zuidelijk gericht.

Rijke gronden van klei, leisteen.

Gemiddelde leeftijd wijnranken : 30 jaar

Vinificatietechniek en rijping:

Manuele oogst. Na de persing vinificatie op
gecontroleerde temperatuur gedurende meer
dan 1 maand. Nadien 12 maanden in houten
vaten.

Kleur:

Dieprode kleur met paarse schakering

Boeket:

Het boeket is complex en elegant,
ondersteund met licht gerookte toetsen,
gegrild brood, geconfituurde zwarte vruchten,
kersen en cassis. mooie ondersteund met
vanille.

Smaak:

Volle wijn met kruidige aanvang. De tannine
zijn aanwezig maar niet storend. Mooie
concentratie in van fruit en kruiden.

Ideale temperatuur:

16/18° C

Passend bij:

Vederwild – klein wild - eend - gans - kwartel –
lamsrack me tijmsaus