



l' Eau de GODEAU

Bordeaux Rosé

Millésime 2015

Quantité: 1 600 bouteilles

Densité de Plantation: 6000 p/ha

Âge moyen du Vignoble: 15 ans

Terroir : coteaux de sol brun calcaire à texture sablo argileuse

Encépagement: 80 % merlot 20 % cabernet franc

Vinification : fermentation alcoolique à basse température

Dates de Vendanges : 29 Septembre

Degré alcoolique : 13 %

Conditions Climatiques

L'hiver aura duré jusqu'à fin Mars, retardant le débourrement de la vigne, mais la chaleur d' Avril accélère la pousse. Après un mois de Mai pluvieux, le soleil et la sécheresse s'installent entraînant une floraison rapide et groupée, caractéristique des grands millésimes. La véraison s'opère comme la floraison et le beau temps continue. Dès les premiers jours de Septembre on rêve à un grand millésime. Il le sera! Ce genre de millésime qui vous laisse le choix de ramasser comme vous l'entendez. Celui de l'expression des styles , de la créativité.

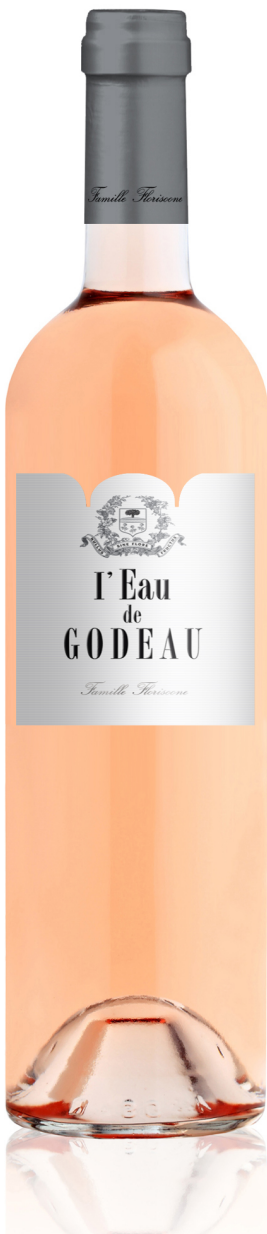
Commentaire de dégustation

Très belle présentation pour ce vin brillant aux reflets d'un rose soutenu. Le nez de framboise, de fruits rouges frais, à l'agrumes est explosif. La chair se montre savoureuse, la présence de cabernet franc dynamise la trame jusqu'à la finale subtilement phénolique.

Château Godeau

33330 SAINT-LAURENT DES COMBES - +33 (0)5 57 24 72 64 - chateau.godeau@orange.fr - www.chateaugodeau.com

www.vignobles-florisoone.com



l' Eau de GODEAU

Bordeaux Rosé

Vintage 2015

Quantity: 1,600 bottles

Density of Plantation: 6,000 p/ha

Average of the Vineyard: 15 years old

Soil: sloping limestone-based land with a sandy clay texture

Grape Varieties: 80 % merlot, 20 % cabernet franc

Winemaking: low-temperature alcoholic fermentation

Dates of Harvest: 29 September

Alcoholic Degree: 13 %

Weather Conditions

Winter went on until the end of March, delaying bud-break; however warm weather in April accelerated vine shooting. After a rainy month of May, sunshine and dry conditions set in and brought about a fast, evenly-grouped together flowering, which is a characteristic sign of a great vintage.

The veraison process went as smoothly as the flowering, and the fine weather continued. By the first days of September we were dreaming of a great vintage. And it was! It was the kind of vintage that allowed you to choose exactly when you wanted to pick. It was also a vintage in which different styles and creativity could be expressed.

Tasting Notes

A very attractive, bright colour with deep pink glints. The nose is an explosion of aromas of raspberry, fresh red berry fruit, and citrus fruit. Fleshy and packed with flavour on the palate, with the presence of Cabernet Franc bringing vigour to the structure, and subtle tannins coming through in the finish.

Château Godeau

33330 SAINT-LAURENT DES COMBES - +33 (0)5 57 24 72 64 - chateau.godeau@orange.fr - www.chateaugodeau.com

www.vignobles-florisoone.com



33330 SAINT-LAURENT DES COMBES - +33 (0)5 57 24 72 64 - chateau.godeau@orange.fr - www.chateaugodeau.com

www.vignobles-florisoone.com