



CHATEAU GODEAU

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Millésime 2015

Superficie: 3,5 ha

Densité de Plantation: 6000 p/ha

Âge Moyen du Vignoble: 45 ans

Terroir: coteaux de sol brun calcaire à texture sablo argileuse

Encépagement: 90 % merlot, 10 % cabernet franc

Vinification: cuves inox thermo régulées de petite capacité pigées manuellement. Vinification durant 4 semaines et fermentation malolactique en barriques

Elevage: en barriques en totalité avec 1/3 de barriques neuves durant 18 mois

Rendement: 35 hl/ha

Dates de vendanges: du 26 Septembre au 12 Octobre

Degré alcoolique : 15%

Conditions Climatiques

L'hiver aura duré jusqu'aux derniers jours de 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.

Une vinification à épurer tant la matière première évoque la haute couture !

Commentaire de Dégustation

Robe profonde avec un nez porté par le caractère solaire du millésime : fruits jaunes et noirs, racine, iris, épices douces. L'élevage noble transparait encore dans la dégustation avec des notes de vanillé et de grillé. La bouche puissante est, à ce stade, encore très démonstrative, vigoureuse avec une sensation chaleureuse qui demande encore à se fondre. Ce vin très expressif demande encore un peu de temps pour s'harmoniser.

Reconnaisances

91 James Suckling

91 Wine Spectator

93+ Vinous (Antonio Galloni)

16 Jean Marc Quarin

90 Yves Beck

90 Wine Chronicles

Château Godeau

33330 Saint Laurent des Combes - +33(0)5 57 24 72 64- accueil.vignoblesflorisoone@gmail.com

www.vignobles-florisoone.com