

## CHATEAU GODEAU.

Dans le cadre de la mission de conseil par la SARL Derenoncourt Consultant assurée par Julien Lavenu, œnologue, des Châteaux Godeau et Godeau-Ducarpe, voici les commentaires de dégustation des vins produits en 2014 avant mise en bouteille.

Dégustation datée du 24 mai 2016 :

**Château Godeau-Ducarpe** : bonne présentation générale. La robe est sombre et limpide, le nez est largement dominé par des arômes de fruits à noyau, de fruits acidulés. La bouche est tendre, plutôt longiligne, ½ corps avec de l'énergie, la finale légèrement quinine.

**Les Escapades de Godeau** : Robe profonde et violine, nez sombre et intense avec des fruits murs. Le vin est massif avec des épaules larges, l'élevage est présent et bien fondu. La finale est dynamique et précise. C'est un vin de caractère.

**Château Godeau** : Robe très profonde avec un nez noble caractéristique du lieu de production. Les épices orientales, les fruits noirs, les expressions sanguines, de jus de rôti se succèdent. La bouche puissante, riche garde encore la fougue de sa jeunesse. C'est un vin dense, complexe et vigoureux qui pourra se détendre en bouteille.