

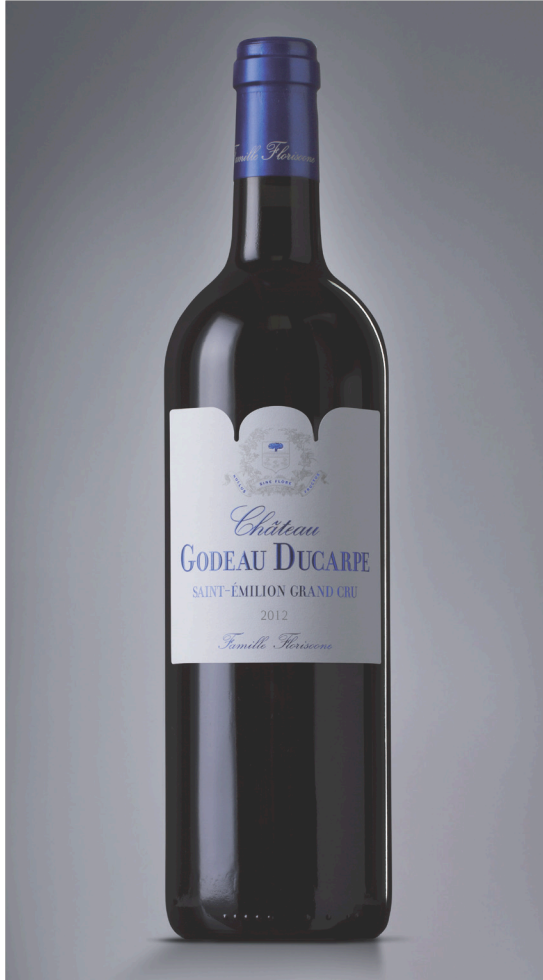


# Château GODEAU DUCARPE

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

## Millésime 2014

---



Superficie: 5 ha

Densité de Plantation: 6000 p/ha

Âge Moyen du Vignoble: 22 ans

Terroir: plateau calcaire à texture sablo argileuse

Encépagement: 70 % merlot, 30 % cabernet franc

Vinification: cuves inox thermo régulées de petite capacité

Elevage: 100% en barriques : 30% neuves et 30% de un et deux vins pendant 18 mois

Rendement: 35 hl/ha

Dates de vendanges: du 29 Septembre au 04 Octobre

Degré alcoolique : 13 %

### Conditions Climatiques

Le printemps est précoce, il est humide avec une poussée régulière, et le mois de juin permet une belle floraison; puis la donne change et le froid revient. Fin Août, la situation de la maturité est souvent pire qu'en 2013. Il y a plus de raisin, il va donc falloir tenir plus longtemps. C'est sans compter sur la magie du climat bordelais qui nous offre un été indien jusqu'aux derniers jours d'Octobre, permettant une maturité complète et des raisins sains. 2014 est un très beau millésime.

### Commentaire de Dégustation

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 reste légèrement quinine.

### Château Godeau

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

[www.vignobles-florisoone.com](http://www.vignobles-florisoone.com)

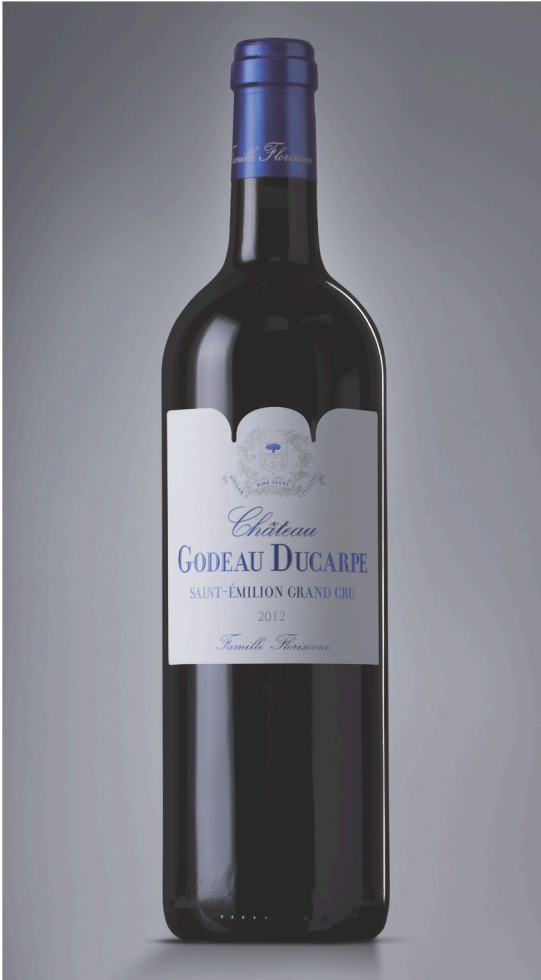


# Château GODEAU DUCARPE

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

## Vintage 2014

---



Surface: 5 ha

Density of Plantation: 6,000 vines/ha

Average of the Vineyard: 22 years old

Soil: limestone plateau with a sandy clay texture **grape**

Grape Varieties: 70 % merlot, 30 % cabernet franc

Winemaking: alcoholic fermentation in small volume thermo-regulated tanks

Ageing: 100% in barrel: 30% new and 30% in first-fill and second-fill barrels

Productivity: 35 hl/ha

Dates of Harvest: from 29<sup>th</sup> of September to 04<sup>th</sup> of October

Alcoholic Degree: 13 %

### Weather Conditions

Spring arrived early, two weeks ahead of normal. It was also rainy and the vine shoots grew steadily. Fine weather in June enabled a successful flowering. Then there was a change of scenario with the return of cold weather. At the end of August, the ripening situation was often in a worse state than in 2013, and there were more grapes. It looked like we were going to have to hold out for a long time. Then the magical Bordeaux climate turned things around with an Indian summer that went on till the last days of October, allowing the grapes to remain healthy and reach full ripeness. 2014 turned out to be a very fine vintage.

### Tasting Notes

A good general appearance. The colour is dark and clear, aromas of stone fruit and tangy fruit come largely to the fore on the nose. Tender on the palate and quite lean, medium-bodied with some energy, followed by a slightly quinine finish.

## Château Godeau

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

[www.vignobles-florisoone.com](http://www.vignobles-florisoone.com)