



CHÂTEAU GODEAU

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Millesime 2008



SUPERFICIE : 5,65 ha

DENSITÉ DE PLANTATION : 6000 p/ha

ÂGE MOYEN DU VIGNOBLE : 35 ans

TERROIR : coteaux de sol brun calcaire à texture sablo argileuse

ENCÉPAGEMENT : 95 % Merlot, 5 % Cabernet Franc

VINIFICATION : cuves inox thermo régulées de petites capacités pigées manuellement. Vinification durant 4 semaines et fermentation malo-lactique en barriques.

ELEVAGE : en barriques en totalité avec 1/3 de barriques neuves durant 12 mois.

RENDEMENT : 35 hl/ha

DATE DE VENDANGES : du 14 au 18 octobre

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 13,5 %

CONDITIONS CLIMATIQUES

Après beaucoup d'inquiétudes dues à un printemps très pluvieux rendant le travail des sols difficile et à un été frais et humide retardant la véraison, l'espoir renait avec une formidable arrière-saison.

Les vendanges se feront tard afin d'attendre et d'atteindre une belle maturité, mais le temps reste clément jusqu'au ramassage ce qui permettra la récolte de raisins aux aromatiques fraîches et d'un équilibre superbe. L'année aura été compliquée et stressante mais le résultat est là !

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

La robe est rouge carmin avec des reflets brillants, la couleur est nette, le vin limpide et éclatant.

Le premier nez est assez fermé et exprime dans un registre plutôt sudiste des arômes d'épices (cumin et paprika) mêlés à des parfums subtils de cuisson de viande blanche.

Une fois ouvert, une palette aromatique plus complexe s'exprime alliant des notes de feuilles fraîches de tabac, de clou de girofle et de champignons frais.

La bouche est superbe, structurée et soutenue par une franche acidité.

Le bois déjà totalement intégré laisse toute la place à l'élégance d'un fruit mûr et croquant. La bouche est dense et suave en son milieu et la finale est serrée soutenue par des tanins fermes mais racés.

RECONNAISSANCES : * "Guide Hachette des Vins 2012"

15,25 Jean-Marc Quarin

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

www.vignobles-florisoone.com



CHÂTEAU GODEAU

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

Vintage 2008



SURFACE: 5,65 ha

DENSITY OF PLANTATION: 6000 vines/ha

AVERAGE OF THE VINEYARD: 35 years old

SOIL: slopes, limestone base, brown soil of sandy clay texture

GRAPE VARIETIES: 95 % Merlot, 5 % Cabernet Franc

WINEMAKING: alcoholic fermentation in small volume thermo-regulated tanks that are plunged manually, malolactic fermentation in barrels

AGEING: wine aged in barrels for 12 months, 1/3 of which is done in new French oak barrels

PRODUCTIVITY: 35 hl/ha

DATES OF HARVESTS: from 14th to 18th of October

ALCOHOLIC DEGREE: 13,5 %

WEATHER CONDITIONS

Vintage 2008 brought a great deal of anxiety due to a very rainy spring season. This made working on the soil quite challenging, and a cool and damp soil delayed the ripening. But hope was restored with a fantastic end of autumn.

The harvest was put back whilst waiting for the grapes to reach full ripeness, and the weather remained mild until picking.

Once harvested, the grapes were gifted with fresh aromas and superb balance. Overall the year proved tricky and stressful, but the end result exceeded our expectations.

TASTING NOTES

A crimson-red wine with bright reflexions and a clear hue. The initial bouquet is somewhat restrained and expressed itself through southern tones/accents of spicy aromas (cumin, paprika), combined with the subtle fragrance of roasted white meat.

Once opened, the palette of fragrances becomes more complex. The taste is superb, with mixed notes of fresh tobacco leaves, clothes and fresh mushrooms, and is structured on its fresh acidity.

Already intergrated, the wine's wooded taste gives way to the elegant and crisp aroma of ripe fruit.

The palate is dense yet soft, and is held up by strong and noble tannins on the finish.

REWARDS: * "Guide Hachette des Vins 2012"

15,25 Jean-Marc Quarin

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

www.vignobles-florisoone.com