



# CHÂTEAU GODEAU

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

## Millésime 2014



Superficie: 3,5 ha

Densité de Plantation: 6000 p/ha

Âge Moyen du Vignoble: 45 ans

Terroir: coteaux de sol brun calcaire à texture argileuse

Encépagement: 90 % merlot, 10 % 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 18 mois

Rendement: 32 hl/ha

Dates des vendanges: du 29 Septembre au 04 Octobre

Degré Alcoolique : 14,5 %

### 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 maturité est souvent pire qu' en 2013. Il y a plus de raisin. Il va donc falloir tenir longtemps. C'est sans compter sur la magie du climat bordelais qui nous offre un été indien jusqu'aux derniers jours du mois d'octobre, permettant une maturité complète et des rasins sains. 2014 est un très beau millésime.

### Commentaires de Dégustation

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 puissants, riche, garde encore la fougue de sa jeunesse. C'est un vin dense, complexe et vigoureux qui pourra se détendre en bouteille.

**Reconnaisances** : 88-91 Wine Spectator  
91-92 James Suckling

90-91 Bettane et Desseauve  
16 Jean Marc Quarin

90 Tim Atkin  
88-90 Wine Cellar

3 \* Jacques Perrin

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

SAINT-ÉMILION GRAND CRU

## Vintage 2014



Surface: 3,5 ha

Density of Plantation: 6,000 vines/ha

Average of the Vineyard: 45 years old

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

Grape Varieties: 90 % merlot, 10 % 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 18 months, 1/3 of which is done in new French oak barrels

Productivity: 32 hl/ha

Dates of Harvests: from 29<sup>th</sup> of September to 4<sup>th</sup> of October

Alcoholic Degree: 14,5 %

### 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 worth 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 very deep colour with a classy nose, characteristic of the place where the wine is produced. Oriental spices come through with black fruit aromas and hints of rare-cooked roasted meat juice. Powerful and rich on the palate, the wine has kept its youthful spirit. This is a dense, complex and vigorous wine which will be able to relax once in bottle.

**Rewards** 88-91 Wine Spectator  
91-92 James Suckling  
3\* Jacques Perrin

88-90 Wine Cellar  
90-91 Bettane et Desseauve

90 Tim Atkin  
16 Jean-Marc Quarin

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)