



# CHÂTEAU GODEAU

SAINT-ÉMILION-GRAND-CRU

*Millésime 2017*

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 petite capacité 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

Dates de vendanges: du 22 Septembre au 5 Octobre

Degré alcoolique : 15%

## Conditions Climatiques

Le millésime 2017 est la résultante d'un climat excessif, avec un printemps d'une douceur précoce qui entraine le départ de la végétation avec trois semaines d'avance. Un fort épisode de gel vient alors ruiner les espoirs de beaucoup de viticulteurs de Saint Emilion. Godeau sera par chance épargné, et la vigne continuera sa croissance dans un été aux journées fraîches mais sèches, promesse d'un fort potentiel aromatique. L'automne est là sans trop de pluie et les vendanges arrivent et nous livrent un 2017 magique, majestueux et ouvert.

## Commentaire de Dégustation

L'expression des sols transmet à ce vin une salinité fine. Le merlot tapisse, sucre et roule dans le palais. Tandis que le cabernet franc, si modeste soit-il dans cet assemblage, cisèle, porte, ornemente et rafraîchit.

## Notes

16,5 Jean Marc Quarin  
89-92 Wine Spectator

## Château Godeau

33330 Saint Laurent des Combes - +33(0)5 57 24 72 64- [accueil.vignoblesflorisoone@gmail.com](mailto:accueil.vignoblesflorisoone@gmail.com)  
[www.vignobles-florisoone.com](http://www.vignobles-florisoone.com)