

FICHE TECHNIQUE : CHÂTEAU CRU GODARD

Francs Côtes de Bordeaux

"L'excellence bio de la rive droite : un vin d'équilibre, entre la rondeur du Merlot et la droiture minérale des calcaires de Francs."

Identité du Vin

- **Appellation** : Francs Côtes de Bordeaux AOC
- **Vigneron** : Famille Carreau (Franck et Carine Carreau)
- **Région** : Bordeaux (Rive Droite - Est de Saint-Émilion)
- **Cépages** : Majorité de **Merlot** (environ 65%), complété par du **Cabernet Sauvignon**, du **Cabernet Franc** et une touche de **Malbec**.
- **Culture** : Certifié **Agriculture Biologique (Ecocert)** depuis 1998 et conduit en **Biodynamie**.

Profil Organoleptique

- **Robe** : Grenat profond aux reflets pourpres, intense et brillante.
- **Nez** : Très pur et ouvert. Il dégage des arômes de fruits noirs bien mûrs (cerise noire, prune), de violette et de fines notes toastées et réglissées. On perçoit souvent une touche minérale "calcaire".
- **Bouche** : L'attaque est souple et veloutée (merlot). Le milieu de bouche est dense, soutenu par des tanins soyeux et une très belle fraîcheur qui étire le vin. C'est un vin équilibré, loin de toute lourdeur boisée.

Conseils de Dégustation

- **Température de service** : Entre 16°C et 17°C.
- **Potentiel de garde** : Très agréable dès sa 3ème année, il possède un potentiel de garde de 8 à 12 ans.
- **Accords Mets & Vins** :
 - **Viandes** : Rôti de bœuf aux morilles, épaule d'agneau confite, petit gibier à plumes.
 - **Plats simples** : Une belle entrecôte grillée, un parmentier de canard.
 - **Fromages** : Brie de Meaux, Saint-Nectaire ou fromages de chèvre affinés.

Le Mot du Sommelier

Cru Godard est une pépite pour ceux qui cherchent un Bordeaux authentique et respectueux du vivant. Sa force réside dans son terroir calcaire qui apporte une tension que l'on ne retrouve pas toujours sur les entrées de gamme bordelaises. Un vin de vigneron, sincère et d'une grande buvabilité.