

# CHÂTEAU GODARD BLANC

AOC FRANCS CÔTES DE BORDEAUX



**Propriétaire / Owner** : Famille Richard



**Vignoble / Vineyard** : 50 ares sur des sols argilo-calcaire  
*50 ares on on clay-limestone soils*



**Cépages / Grape Varieties** : 50% Sauvignon blanc, 50% Sémillon



**Vendanges / Harvest** : Vendanges mécaniques  
*Harvested by hand*



**Vinification / Vinification** : Vinification traditionnelle avec maintien des température à 18°C pendant les fermentation alcoolique.  
*Traditional vinification with temperatures maintained at 18°C during alcoholic fermentation.*



**Elevage / Maturing** : Elevage en cuve inox environ 12 mois avant la mise en bouteille  
*Aged in stainless steel vats for approximately 12 months before bottling.*



**Commentaire de dégustation / Tasting notes** :

C'est un vin qui offre une belle rondeur dès l'attaque. On y retrouve des notes fraîches et vives d'agrumes, notamment le pamplemousse et le citron, qui apportent dynamisme et éclat. La finale se prolonge avec une bonne longueur en bouche qui laisse une impression de fraîcheur et de vivacité.

*This wine offers a lovely roundness from the first sip, with fresh citrus notes of grapefruit and lemon. The long, lively finish leaves a pleasant impression of freshness.*

