

CHÂTEAU LES CHARMES-GODARD

Francs-Côtes de Bordeaux

2019

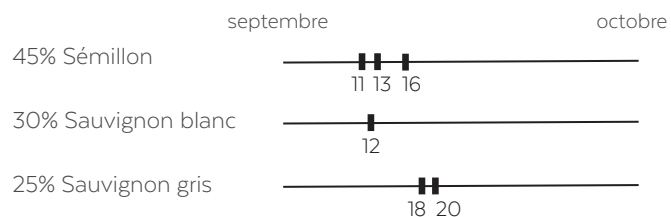


LA PROPRIÉTÉ DANS SON MILLÉSIME

Le vignoble, acheté par Nicolas Thienpont en 1988, produit un vin sec, travaillé comme un grand bordeaux blanc, qui participe à la renaissance de l'Appellation. La prédominance de Sémillon ainsi que les techniques de vinification (fermentation en barriques, élevage sur lies) apportent au vin vivacité et onctuosité. En bouteille, il développe une jolie complexité.

The vineyard was bought by Nicolas Thienpont in 1988 and produces a dry wine, refined like a great Bordeaux white and participating in the rebirth of the Appellation. The predominance of Semillon and the winemaking techniques used (fermentation in barrels, maturation on the lees) give the wine roundness and liveliness. Bottled, it develops a nice complexity.

INFORMATIONS TECHNIQUES



Propriétaire / *Owner* : Nicolas Thienpont - Tel: +33 (0)5 57 56 07 47 - E-mail : contact@nicolas-thienpont.com

- pH : 2,97
- AT / *Total acidity* : 4,60 g/L
- Degré d'alcool / *Alcohol by volume* : 13,5%
- Mise en bouteille / *Bottling* : 4 juin 2020 / *June 4, 2020*
- Numéro de lot / *Lot number* : L19
- Production : environ / *about* 1 600 caisses / *cases*

VITICULTURE & VINIFICATION

Terroir : sols en majorité argilo-calcaire avec parfois des sols limoneux sur sous-sols de marne / *primarily limestone-clay soils with some loamy soils over marl subsoil*

Superficie / *Surface* : 6,5 ha (100% en production)

Rendement / *Yield* : 58 hL/ha

Vignoble : Enherbement contrôlé et travail des sols. Structuration des sols par semis de céréales à l'automne. Nombreuses interventions manuelles : ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage... Vendanges manuelles.

Vignoble: *Traditional soil management: light ploughing and aeration of the soil with inter-row planting of cereals in the autumn. Numerous manual interventions: debudding, leaf-thinning and green harvest. Manual harvests.*

Fermentation: sélection des meilleures pressées, puis vinification en barriques / *selection of the best juices and vinification in barrels*

Élevage / **Maturation**: 7 mois sur lies en barriques de 500L / *7 months on the lees in 500L barrels*

Barriques / **Barrels**: 15% de fûts neufs / *15% of new barrels*

