

CHÂTEAU LES CHARMES-GODARD

Francs-Côtes de Bordeaux

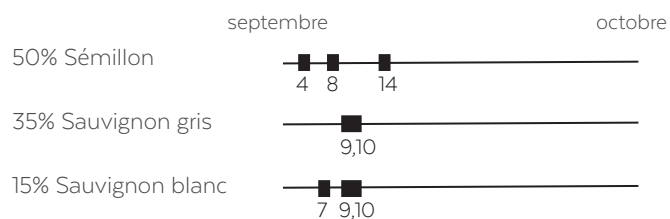
2015

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 du sémillon ainsi que les techniques de vinification (fermentation en barriques de 500L, élevage sur lies de 6 mois) apportent au vin intensité et vivacité.

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 500L barrels, maturation on the lees for six months) give the wine intensity and liveliness.

Assemblage et dates de vendanges 2015 :



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

INFORMATIONS TECHNIQUES

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 : 5,5 ha

Rendement / Yield : 55 hL/ha

Production : environ / *about* 15 000 bouteilles / *bottles*

VITICULTURE & VINIFICATION

Vignoble : Enherbement contrôlé et travail des sols. Lutte raisonnée au vignoble. Programme de renouvellement du vignoble dans la continuité : arrachage, replantation, complantation de sélection massale à densité plus élevée. Nombreuses interventions manuelles : ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage...

Vineyard: *Traditional soil management: light ploughing and aeration of the soil with inter-row planting of cereals in the winter. Gradual introduction of biological prevention against diseases and pests. Continual program of renovation of the vines: grubbing up and replanting. Numerous manual interventions: debudding, leaf-thinning and green harvest.*

Fermentation: en barriques / *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*