

# CHÂTEAU LES CHARMES-GODARD

## Francs-Côtes de Bordeaux

2016

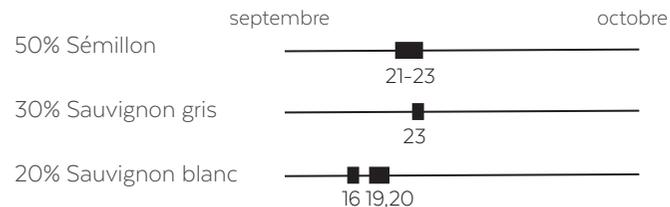


### LA PROPRIÉTÉ DANS SON MILLÉSIME

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 qui constitue la trame de ce cru de manière habituelle, est plus discrète cette année; ce millésime 2016 a connu une sélection plus importante de sauvignon.

*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 Semillon that usually forms the backbone of this wine is more discrete this year, with more Sauvignon being selected in this 2016 vintage.*

### Assemblage et dates de vendanges 2016 :



- pH : 3,00
- AT / Total acidity : 4,32 g/L
- Degré d'alcool / Alcohol by volume : 13%
- Mise en bouteille / Bottling : 22 mars 2017 / March 22, 2017
- Numéro de lot / Lot number : L16

### 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** : 5,91 ha (100% en production)

**Rendement / Yield** : 60 hL/ha

**Production** : environ / *about* 20 000 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*

**Elevage / 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*

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