

CHÂTEAU LES CHARMES-GODARD

Francs-Côtes de Bordeaux

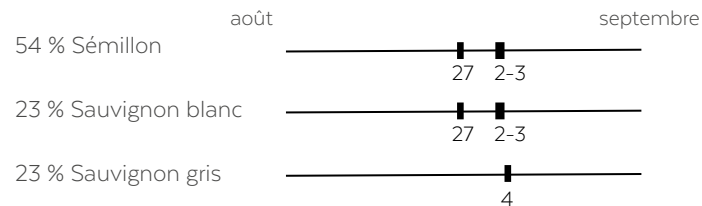
2020



LA PROPRIÉTÉ DANS SON MILLÉSIME

Le vignoble, acheté par Nicolas Thienpont en 1988, produit un vin blanc sec qui a prouvé sa capacité à vieillir et à rivaliser avec les grands Bordeaux blancs. Le coeur de l'assemblage est constitué de vieilles vignes, de plus de 70 ans. D'année en année cependant, les jeunes Sémillons de Laclaverie s'affirment et prennent naturellement leur place. La prédominance du Sémillon ainsi que les techniques de vinification (fermentation en barriques, élevage sur lies) apportent au vin vivacité et gras. En cette fin août 2020, les vendanges, bien que précoces, se sont déroulées dans la plus parfaite sérénité.

The vineyard, purchased by Nicolas Thienpont in 1988, produces a dry white wine that has proven its ability to age and compete with the great white Bordeaux wines. The core of the blend is made up of old vines, over 70 years old. Year after year, the young Sémillons of Laclaverie assert themselves and naturally take their place. The predominance of Semillon as well as the vinification techniques (fermentation in barrels, maturing on lees) give the wine vivacity and roundness. At the end of August 2020, the harvest, although early, takes place in the most perfect serenity.



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

INFORMATIONS TECHNIQUES

- pH : 3,03
- AT / Total acidity : 4,48 g/L
- Degré d'alcool / Alcohol by volume : 13 %
- Mise en bouteille / Bottling : 29 avril 2021 / April 29th, 2021
- Numéro de lot / Lot number : L20
- Production : environ / about 1 450 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 : 4,44 ha (100% en production)

Rendement / Yield : 39 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.

Vineyard: 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 et 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

