

CHÂTEAU LES CHARMES-GODARD

Francs-Côtes de Bordeaux

2021

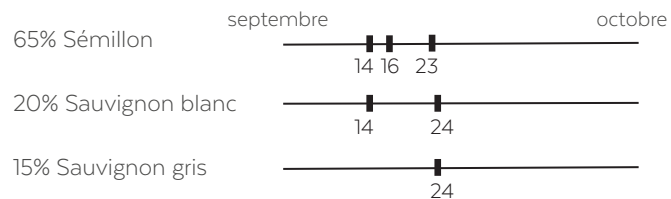


LA PROPRIÉTÉ DANS SON MILLÉSIME

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 2021, la récolte tardive de nos Sémillons a été bénéfique. Les vins sont amples et expressifs avec une belle trame tout en finesse. Les vendanges par tris successifs étaient nécessaires pour cueillir chaque grappe à parfaite maturité.

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. In 2021, the late harvest of our Semillon was beneficial. The wines are full-bodied and expressive with a beautiful structure of finesse. Successive harvests were necessary to pick each bunch at perfect ripeness.

INFORMATIONS TECHNIQUES



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

- pH : 3,15
- AT / Total acidity : 4,21 g/L
- Degré d'alcool / Alcohol by volume : 12,5%
- Mise en bouteille / Bottling : 13 mai 2022 / May 13th, 2022
- Numéro de lot / Lot number : L21
- Production : environ / about 1 300 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 : 48 hL/ha (59% de grand vin)

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

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

