



CHÂTEAU LES CHARMES-GODARD

Francs Côtes de Bordeaux

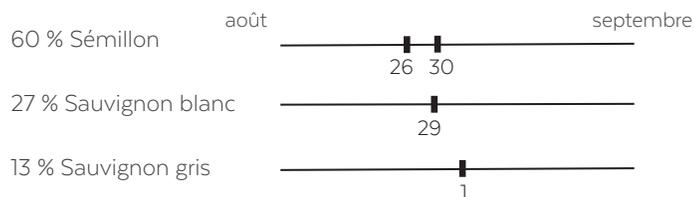
2022

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 2022, la fraîcheur des sols et les vendanges précoces donnent des jus vifs et mûrs, permettant une large proportion de grand vin.

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 2022, the freshness of the soils and the early harvest give lively and ripe juices, allowing a large proportion of first wine.

INFORMATIONS TECHNIQUES



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

- Degré d'alcool / *Alcohol by volume* : 13,5% estimé
- Mise en bouteille / *Bottling* : 6 avril 2023 / *April 6, 2023*
- Production : environ / *about* 1 350 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 (4,44 ha en production)

Rendement / Yield : 34 hL/ha (82 % de grand vin)

Vignoble : Aération des sols sous le rang par binage, enherbement et semis d'engrais vert (céréales, légumineuses) dans l'inter-rang. Amendements organiques stables (à forte teneur en carbone). Programme de traitement sans résidus. Choix de matériel végétal génétiquement diversifié et en adéquation avec le lieu lors de nos replantations. Vendanges manuelles.

Vineyard: *Aeration of the soil under the row by hoeing, grassing and sowing green manure (cereals, leguminous plants) in the inter-row. Stable organic amendments (with high carbon content). Residue-free treatment programme. Choice of genetically diversified plant material in line with the location when replanting. Manual harvest.*

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*

