

CHATEAU LES CHARMES GODARD - BLANC

- GENERALITES.

Propriétaires :	GFA Les Charmes Godard
Contact :	Nicolas Thienpont
Adresse :	33570 St Cibard
Tel.:	+ 33 (0)5 57 56 07 47
Fax :	+ 33 (0)5 57 56 07 48
Email :	charmes-godard@nicolas-thienpont.com
Website :	www.charmes-godard.com

Historique

Ce vignoble, racheté par Nicolas Thienpont et ses frères en 1988, produit à la fois des rouges et des blancs.

La large prédominance de Sémillon ainsi que les techniques de vinification (fermentation en barriques et conservation sur lies) apportent au vin gras et onctuosité tout en ayant un bon support acide. La complexité des notes aromatiques s'exprime grâce à un sage assemblage de Muscadelle et de Sauvignon gris.

History

The vineyard, which was bought by Nicolas Thienpont and his brothers in 1988, produces both red and white wines.

In the Charmes Godard white, it is both the predominance of Semillon and the winemaking techniques (barrel fermentation and lies contact) that give the wine its richness and unctuousness, as well as good supporting acidity. It's aromatic complexity is due to judicious blending with Muscadelle and Sauvignon Gris.

- VITICULTURE.

Appellation contrôlée : BORDEAUX COTES DE FRANCS

Superficie : 1,6 ha

Encépagement :
70% Sémillon
15% Muscadelle
15% Sauvignon Gris

Densité : 5000 pieds / ha

Sols : Sols en majorité argilo-calcaire avec parfois des sols limoneux sur sous-sols de marne.

Age moyen du vignoble : 40 ans

Pratiques culturales : Travail des sols et enherbement contrôlé

Autres spécificités : Nombreuses interventions manuelles : ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage

• **VINIFICATION. ELEVAGE**

Production : 10 000 à 12 000 bouteilles env.

Cuverie : Vinification en barriques

Temps d'élevage. : 8 mois

Barriques : 1/3 neuves, 1/3 d'1 an, 1/3 de 2 ans

Autres spécificités :

Macération pelliculaire préfermentaire de 12 h.(sous CO₂).
Pressurage pneumatique sous inertage (CO₂).
Entonnage par gravité au pressurage.
Elevage sur lies totales pendant 8 mois environ.