



CHATEAU
Thénac



60% MERLOT,
32% CABERNET SAUVIGNON,
8% CABERNET FRANC

Château Thénac 2005

DÉGUSTATION / TASTING

Ce vin opaque dégage un nez de fruits noirs et de chocolat à la menthe. La structure puissante est adoucie par des tanins soyeux avec des notes de cerises noires et d'épices. A déguster dès à présent sur tout type de viandes ou à garder pendant plusieurs années pour permettre à ce vin d'évoluer vers un caractère plus souple et plus rond.

This opaque wine exudes a nose of dark fruits and mint chocolate. The powerful structure is tempered by silky tannins with black cherries and spice. Enjoy this wine now with all types of meat or keep for several years to allow a softer, rounder character to evolve.

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

- Sol : calcaire
 - Âge des vignes : 25 ans (Merlot), 20 ans (Cabernet Sauvignon), 15 ans (Cabernet Franc).
 - Densité : 5 000 pieds/ha.
 - Rendement : 35hl/ha.
 - Elevage : 20 mois en barriques
 - Date de mise en bouteille : 13/09/2007.
 - Production : 10 500 bouteilles
 - Alcool : 14% vol.
 - Acidité totale : 4,26 g/l.
 - pH: 3,46
 - AOC Côtes de Bergerac Contrôlée
- Soil: limestone
 - Age of vineyard: 25 years (Merlot), 20 years (Cabernet Sauvignon), 15 years (Cabernet Franc).
 - Density: 5,000 vines per hectare.
 - Yield: 35hl/ha.
 - Ageing: 20 months in barrels
 - Bottling date: 13/09/2007.
 - Production: 10,500 bottles
 - Alcohol: 14% vol.
 - Total acidity: 4.26 g/l.
 - pH: 3.46
 - AOC Côtes de Bergerac Contrôlée

Thénac est à part. *Thénac is one of a kind.*

T. +33 (0)5 53 61 36 85 wines@chateau-thenac.com