



CHATEAU
Thénac



75% SAUVIGNON BLANC,
5% SÉMILLON,
20% MUSCADELLE

Château Thénac 2008

DÉGUSTATION / TASTING

D'une superbe couleur or pâle, le 2008 offre au nez un joli bouquet de pêches blanches, de litchis, de chèvrefeuille ainsi qu'une subtile nuance muscatées. Harmonieux en bouche, ce vin opulent possède des saveurs intenses et une très belle structure. A boire dans les trois années à venir.

Exhibiting a superb light golden colour, the 2008 exudes an attractive bouquet of white peaches, lychees, honeysuckle and a subtle Muscat-like nuance. Harmonious on the palate, this opulent wine has deep flavours as well as considerable structure. Enjoy it over the following three years.

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

- Sol : calcaire & argilo- calcaire
 - Âge des vignes : 30 ans (Sauvignon Blanc), 40 ans (Muscadelle), 45 ans (Sémillon).
 - Densité : 5 000 pieds/ha.
 - Rendement : 35hl/ha.
 - Elevage : 9 mois en barriques.
 - Date de mise en bouteille : 09/09/2009.
 - Production : 7 000 bouteilles.
 - Alcool : 14% vol.
 - Acidité totale : 4,62 g/l.
 - pH: 3,23
 - AOC Bergerac Contrôlée
- Soil: limestone & clay
 - Age of vineyard: 30 years (Sauvignon Blanc), 40 years (Muscadelle), 45 years (Sémillon).
 - Density: 5,000 vines per hectare.
 - Yield: 35hl/ha.
 - Ageing: 9 months in barrels.
 - Bottling date: 09/09/2009.
 - Production: 7,000 bottles.
 - Alcohol: 14% vol.
 - Total acidity: 4.62 g/l.
 - pH: 3.23
 - AOC Bergerac Contrôlée

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

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