



CHATEAU  
**Thénac**



58% MERLOT,  
12% CABERNET SAUVIGNON,  
20% MALBEC  
10% CABERNET FRANC

# Château Thénac 2008

## DÉGUSTATION / TASTING

C'est un vin merveilleux, complexe, bien équilibré, avec une robe grenat profond. Au nez on sent les fruits noirs et les épices douces avec une pointe de chocolat noir. Il possède des tannins veloutés et une bonne structure. Un vin de garde, qui pourra rester en cave cinq ans et plus.

This is a wonderful, complex, well-balanced wine with a deep Bordeaux garnet-red colour. The impression on the nose is of black fruits and sweet spices with a hint of fine dark chocolate. It possesses velvety tannins and good structure. A wine to lay down for five years and more.

## FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

- Sol : calcaire
  - Âge des vignes : 25 ans (Merlot), 20 ans (Cabernet Sauvignon), 8 ans (Malbec), 15 ans (Cabernet Franc).
  - Densité : 5 000 pieds/ha.
  - Rendement : 30hl/ha.
  - Elevage : 15 mois en barriques & cuves
  - Date de mise en bouteille : 04/10/2010.
  - Production : 8 400 bouteilles
  - Alcool : 14% vol.
  - Acidité totale : 3,59 g/l.
  - pH: 3,62
  - AOC Côtes de Bergerac Contrôlée
- Soil: limestone
  - Age of vineyard: 25 years (Merlot), 20 years (Cabernet Sauvignon), 8 years (Malbec), 15 years (Cabernet Franc).
  - Density: 5,000 vines per hectare.
  - Yield: 30hl/ha.
  - Ageing: 15 months in barrels & vats.
  - Bottling date: 04/10/2010.
  - Production: 8,400 bottles
  - Alcohol: 14% vol.
  - Total acidity: 3.59 g/l.
  - pH: 3.62
  - 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](mailto:wines@chateau-thenac.com)