



CHATEAU
Thénac



35% SAUVIGNON BLANC,
40% SÉMILLON,
25% MUSCADELLE

Château Thénac 2009

DÉGUSTATION / TASTING

C'est un vin fantastique avec une couleur jaune paille, de beaux arômes de roses, des notes citronnées et un soupçon de gingembre. En bouche, le vin est brillant, onctueux, gras avec des arômes complexes de fruits. La persistance des saveurs est évidente, la finale est longue, le plaisir est considérable.

This is a fantastic wine with an attractive yellow straw colour, and beautiful aromas of rose flowers, lime and a hint of ginger. On the palate the wine is bright, juicy, and subtly creamy with complex fruit characteristics. The persistence of the flavours is evident on the long finish, making for considerable enjoyment.

2009, MILLÉSIME DE GRANDE MATURITÉ / 2009, A VINTAGE OF GREAT MATURITY

Cycle végétatif normal avec les mois de Mai et Juin secs propices à une floraison rapide et homogène. Les mois de Juillet et Août sont chauds et permettent un bon remplissage des baies. Belle arrière-saison favorable à des maturités lentes et abouties.

The vines grew well in May and the weather in June was conducive to a rapid and even flowering. Hot conditions in July and August meant that the grapes ripened quickly and filled out to a very good size. The beautiful Indian summer in September continued to aid the maturity of the grapes.

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 : 6 mois en barriques.
 - Date de mise en bouteille : 20/04/2010.
 - Production : 5 000 bouteilles.
 - Alcool : 14% vol.
 - Acidité totale : 3,73 g/l.
 - pH: 3,27
 - Pluviométrie annuelle : 840 mm.
 - Température moyenne annuelle : 13,43°C.
 - 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: 6 months in barrels.
 - Bottling date: 20/04/2010.
 - Production: 5,000 bottles.
 - Alcohol: 14% vol.
 - Total acidity: 3.73 g/l.
 - pH: 3.27
 - Annual rainfall: 840 mm.
 - Average Annual temperature: 13.43°C.
 - 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