



CHATEAU
Thénac



64% MERLOT,
17% CABERNET SAUVIGNON,
14% MALBEC
5% CABERNET FRANC

Château Thénac 2011

DÉGUSTATION / TASTING

La couleur est dense, profonde. Les arômes de fruits, de bois, d'épices, sont impressionnants de puissance. La bouche est d'une grande complexité. Les tanins très présents, sont veloutés et onctueux. C'est un vin de garde, que l'on pourra conserver au moins 10 ans. A boire avec une côte de bœuf ou une daube de sanglier.

The colour is deep and rich with aromas of fruitcake, oak, spices and black cherries. The palate is complex, the tannins are fine and the body is intense, velvety and creamy. This is a wine to keep at least 10 years in order to see it at its best. Ideal to drink with beef or try with wild boar stew (best enjoyed in situ in Périgord).

2011, MILLÉSIME PRÉCOCE ET ANNÉE SÈCHE / 2011, A DRY AND EARLY YEAR

Hiver doux sans période de gel marquée et de repos végétatif complet. Hiver et printemps marqués également par une absence de précipitations significatives. La vigne a subi un stress régulier avant de parvenir au stade phénologique de la maturation. L'été humide est chaud sans excès permet de remplir les baies correctement. La vendange réalisée dans de bonnes conditions se caractérisera par un haut niveau de maturité.

The mild frost free winter meant that the vines didn't have their usual period of rest. Winter and spring were also marked by lack of significant rainfall. The vines needed some more water to reach the phenological stage of maturation and this came in the summer which was wetter than usual. These conditions allowed the grapes to develop, fill out and mature. The harvest took place in good conditions and was characterised by a high level of maturity in the grapes.

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

- Sol : calcaire
 - Age 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 : 10/05/2013.
 - Production : 22 000 bouteilles.
 - Alcool : 14,5% vol.
 - Acidité totale : 3,52 g/l.
 - pH: 3,65
 - Pluviométrie annuelle : 525 mm.
 - Température moyenne annuelle : 14,23°C.
 - AOC 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: 10/05/2013.
 - Production: 22,000 bottles.
 - Alcohol: 14.5% vol.
 - Total acidity: 3.52 g/l.
 - pH: 3.65
 - Annual rainfall: 525 mm.
 - Average Annual temperature: 14.23°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