



CHATEAU  
**Thénac**



68% MERLOT,  
21% CABERNET SAUVIGNON,  
11% CABERNET FRANC

# Château Thénac 2014

## DÉGUSTATION / TASTING

Robe grenat aux reflets violette. Les arômes sont d'une grande élégance : fruits rouges frais : fraise, framboise, cassis, au premier abord puis poivre vert et notes de sous-bois à l'agitation du verre. En bouche, c'est un vin d'un grand avenir qui se dévoile : densité des tanins, douceur et onctuosité de la finale. L'ensemble possède une grande aptitude au vieillissement. A boire sur des viandes rouges, des gibiers, des fromages affinés.

Garnet in colour with purple highlights, fresh red fruits leap from the glass: strawberry, raspberry, blackcurrant, followed by green pepper and hints of undergrowth. On the palate, it is a wine of great potential: firm yet integrated tannins support a sweet black fruit profile and a finish that is velvety and smooth. This wine, whilst having the ability to age, can also be enjoyed now with red meat, game and cheeses.

## 2014, ANNÉE HUMIDE (ENCORE) ET DOUCE / 2014, A WET YEAR (AGAIN) WITH MILD TEMPERATURES

L'hiver 2013/2014 a été très doux. A Thénac, notre station météo n'a enregistré qu'une seule matinée de gel en décembre 2013. L'hiver et le printemps ont été pluvieux. Seul juin a été particulièrement ensoleillé permettant à la fleur de se dérouler dans les meilleures conditions. Juillet et août ont été très frais (moyenne de 18.5°C en août contre 22°C habituellement) entraînant un retard de véraison. Les conditions climatiques en septembre et octobre ont été idéales, temps sec et températures moyennes, permettant aux raisins de murir parfaitement et aux vendanges de se dérouler sous les meilleurs auspices.

The winter 2013/2014 has been very mild. At Thénac, the weather station recorded only one morning of frost, in December 2013. Winter and spring were rainy. Only June was particularly sunny, allowing the flowering to happen in the best conditions. July and August were cold (an August average of 18.5°C against the usual 22.0°C), resulting in a late ripening. The weather conditions were perfect in September and October, dry weather and mild temperatures, allowing the grapes to ripen perfectly and the harvest to happen under the best conditions.

## 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 : 54hl/ha.
  - Elevage : 12 mois, 100% en barriques.
  - Date de mise en bouteille : 17/05/2016.
  - Production : 29 900 bouteilles.
  - Alcool : 13,5% vol.
  - Acidité totale : 3,48 g/l.
  - pH : 3,57
  - Pluviométrie annuelle : 977 mm.
  - Température moyenne annuelle : 13,90°C.
  - AOC 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: 54hl/ha.
  - Ageing: 12 months, 100% in barrels.
  - Bottling date: 17/05/2016.
  - Production: 29,900 bottles.
  - Alcohol: 13.5% vol.
  - Total acidity: 3.48 g/l.
  - pH: 3.57
  - Annual rainfall: 977 mm.
  - Average Annual temperature: 13.90°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](mailto:wines@chateau-thenac.com)