



CHATEAU
Thénac



100% SÉMILLON

Château Thénac 2018

DÉGUSTATION / TASTING

La robe est jaune pâle, limpide avec de légers reflets verts. Des notes d'agrumes, de pâte de coing, de pain d'épice et d'abricot sec dominant au nez. L'équilibre en bouche est superbe, la richesse en sucre est parfaitement réhaussée par une belle acidité. La longueur est importante. A boire dès maintenant ou à garder de nombreuses années. A déguster sur des plats traditionnels : Foie Gras, fromages à pâtes persillées ou sur des desserts.

Light gold in colour with hints of green. The nose is dominated by notes of citrus, candied quince, gingerbread and dried apricot. On the palate, the balance is superb and the sweetness is perfectly enhanced by a nice acidity and a long finish. A wine to drink now or to keep for several years, it will age beautifully. Ideally matched with traditional dishes such as Foie Gras, blue cheeses or with dessert.

2018, UNE ANNÉE DE CONTRASTES ET DE SUPERBES ÉQUILIBRES / 2018, YEAR OF CONTRASTS AND INCREDIBLE BALANCES

L'année 2018 a offert deux visages totalement opposés. Les 2/3 des précipitations ont été observées entre Janvier et Juin. L'été ainsi que la période des vendanges ont été particulièrement secs et relativement chauds. Le stress hydrique a été modéré du fait des réserves accumulées au printemps. Des concentrations ont été observées durant la période de maturation. Les vendanges ont été réalisées sous des conditions idéales. Il a fallu être patient pour obtenir l'adéquation entre les maturités technologiques et phénoliques. Le millésime 2018 combine à la fois un haut niveau de maturité et une fraîcheur aromatique incomparable.

The year 2018 offered two totally opposite faces. 2/3 of the rainfall was observed between January and June. The summer and the harvest period were particularly dry and relatively hot. Water stress was moderate due to accumulated reserves during the spring. Concentrations were observed during the ripening period. The harvest was done under ideal weather conditions. It was necessary to be patient to obtain the adequacy between technological and phenolic maturities. The 2018 vintage combines a high level of maturity with an incomparable aromatic freshness.

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

- Sol : calcaire & argilo- calcaire
 - Âge des vignes : 30 ans (Sémillon).
 - Densité : 5 000 pieds/ha.
 - Rendement : 18hl/ha.
 - Elevage : 8 mois en barriques.
 - Date de mise en bouteille : 17/06/2019.
 - Production : 3 100 bouteilles.
 - Alcool : 12% vol.
 - Sucre : 112,0 g/l.
 - Acidité totale : 3,33 g/l.
 - pH: 3,74
 - Pluviométrie annuelle : 979 mm.
 - Température moyenne annuelle : 13,91°C.
 - AOC Côtes de Bergerac Contrôlée
- Soil: limestone & clay
 - Age of vineyard: 30 years (Sémillon).
 - Density: 5,000 vines per hectare.
 - Yield: 18hl/ha.
 - Ageing: 8 months in barrels.
 - Bottling date: 17/06/2019.
 - Production: 3,100 bottles.
 - Alcohol: 12% vol.
 - Sugar content: 112.0 g/l.
 - Total acidity: 3.33 g/l.
 - pH: 3.74
 - Annual rainfall: 979mm.
 - Average Annual temperature: 13.91°C.
 - 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