



CHATEAU
Thénac



46% MERLOT,
30% CABERNET SAUVIGNON,
24% CABERNET FRANC

Château Thénac 2015

DÉGUSTATION / TASTING

Robe dense, pourpre. La puissance des arômes est remarquable. C'est un vin riche, complexe où se mêlent des notes de fruits murs et d'épices ; cannelle, poivre gris, cardamome, curry, soulignées par des notes grillées. La longueur en bouche est incroyable, l'équilibre est parfait. A boire sur des plats raffinés, civet de lièvre, daube de sanglier ou sur un dessert chocolaté.

Whilst the intense purple colour is striking, it is the power of the aroma that is most compelling. This is a rich and complex wine with note of ripe fruits and spices: cinnamon, black pepper, cardamom and hints of leather, backed by toasted notes. The length on the palate is incredible and the balance is perfect. This wine is ideal to drink with dishes such as stews of hare, wild boar or even with chocolate desserts.

2015, L'ANNÉE IDEALE / 2015, THE PERFECT YEAR

Après un hiver et un printemps doux, les mois de Juin et Juillet ont été secs et très chauds sans toutefois battre des records de température, la floraison et la véraison se sont déroulées parfaitement et rapidement. Après un mois d'Août relativement frais et humide qui a provoqué un redémarrage de la végétation, Septembre et Octobre ont été parfaits, doux et secs permettant de récolter les baies à leur optimum de maturité. Toutes ces conditions très favorables lors des périodes décisives de la vie de la vigne ont permis de produire le grand millésime 2015 déjà reconnu.

After a mild winter and spring, the months of June and July were dry and very hot. Despite not being at record levels, these conditions meant that the flowering and ripening happened perfectly and quickly. A fresh and wet August caused the growing season to recommence leading into an ideal September and October which were both mild and dry. This allowed the grapes to be harvested at their optimum maturity. These near-perfect weather conditions during the decisive periods of the growing cycle has meant that we can justifiably call 2015 a great vintage.

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 : 52hl/ha.
 - Elevage : 12 mois, 100% en barriques.
 - Date de mise en bouteille : 17/05/2017.
 - Production : 30 000 bouteilles.
 - Alcool : 14,5% vol.
 - Acidité totale : 3,55 g/l.
 - pH: 3,56
 - Pluviométrie annuelle : 626 mm
 - Température moyenne annuelle : 14,84°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: 52hl/ha.
 - Ageing: 12 months, 100% in barrels.
 - Bottling date: 17/05/2017.
 - Production: 30,000 bottles.
 - Alcohol: 14.5% vol.
 - Total acidity: 3.55 g/l.
 - pH: 3.56
 - Annual rainfall : 626 mm.
 - Average Annual temperature: 14.84°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