



CHATEAU
Thénac



64% MERLOT,
24% CABERNET SAUVIGNON,
12% MALBEC

Fleur de Thénac 2015

DÉGUSTATION / TASTING

Robe sombre aux reflets pourpres. Le nez offre des senteurs complexes de fruits noirs : griottes et mûres mêlées à des notes de cacao, de cannelle et de pain d'épice. En bouche, les tanins sont à la fois puissants et remarquablement enrobés. L'ensemble offre un équilibre harmonieux d'une grande longueur. A boire sur un rôti de bœuf servi avec des pommes de terre Sarladaises.

Dark in colour with purple tints, the nose of this wine is complex, rich and punctuated by black cherries, black berries with hints of cocoa, cinnamon and gingerbread. On the palate, the tannins are powerful, integrated and well balanced. This wine offers a harmonious balance and good length. To drink with roasted beef served with "Sarladaises" potatoes.

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 both a mild winter and spring the months of June and July were dry and very hot, although not at record levels, resulting in the flowering and ripening happening perfectly and quickly. After a fresh and wet August, which caused a restart of growing, September and October were ideal - mild and dry- allowing the harvest of the grapes at their optimum maturity. All these good weather conditions during the decisive periods of the cycle has seen the production of a great 2015 vintage - already famous.

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

- Sol : calcaire et Argilo-calcaire
 - Âge des vignes : 25 ans (Merlot), 20 ans (Cabernet Sauvignon), 10 ans (Malbec).
 - Densité : 5 000 pieds/ha.
 - Rendement : 55 hl/ha.
 - Elevage : 12 mois, 50% en barriques - 50% en cuve.
 - Date de mise en bouteille : 29/05/2017.
 - Production : 55 000 bouteilles.
 - Alcool : 14% vol.
 - Acidité totale : 3,39 g/l.
 - pH: 3,60
 - Pluviométrie annuelle : 626 mm.
 - Température moyenne annuelle : 13,84°C.
 - AOC Bergerac Contrôlée
- Soil: limestone and Clay
 - Age of vineyard: 25 years (Merlot), 20 years (Cabernet Sauvignon), 10 years (Malbec).
 - Density: 5,000 vines per hectare.
 - Yield: 55hl/ha.
 - Ageing: 12 months, 50% in barrels - 50% in vat.
 - Bottling date: 29/05/2017.
 - Production: 55,000 bottles.
 - Alcohol: 14% vol.
 - Total acidity: 3.39 g/l.
 - pH: 3.60
 - Annual rainfall: 626 mm.
 - Average Annual temperature: 13.84°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