



CHATEAU  
**Thénac**



73% MERLOT,  
20% CABERNET SAUVIGNON,  
7% CABERNET FRANC

## Fleur de Thénac 2010

### DÉGUSTATION / TASTING

La robe est d'un rouge profond aux reflets grenat. Le nez est marqué par des arômes de fruits à noyaux très mûrs (cerise), par des épices, du tabac. La bouche est puissante, expressive (confiture de fraise). Les tanins sont fins, fondus. La finale est longue et harmonieuse. A boire avec une viande rouge ou des cuisines modernes, épicées.

Deep ruby in colour, the nose is punctuated by notes of ripe cherries with sweet cinnamon spice and tobacco. The palate is powerful and expressive, with flavours of wild strawberries and cherry jam, supported by fine soft tannins. The finish is long and harmonious. Best served with red meats and enjoyed in its youth.

### 2010, ANNÉE FRAICHE / 2010, A COOLER YEAR

Floraison humide et coulure sur les Merlots. Les mois de Juillet et Août secs, créent un léger stress hydrique permettant aux baies de rester petites. La météo clémente et sèche jusqu'à la mi-October lisse l'hétérogénéité de maturité dans le temps, tout en maintenant des écarts entre cépages précoces et tardifs. Ces conditions climatiques particulièrement favorables ont permis à l'ensemble des cépages d'atteindre des maturités régulières.

The humid weather in May meant that fewer flowers were found on the grapes - in particular on the Merlot. The dry conditions in July and August left the grapes quite small however the mild weather until mid-October helped to ensure a smooth maturation of the fruit, while maintaining differences between early and late varieties. These favourable conditions late in the growing season allowed all varieties to reach full maturity.

### FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

- Sol : calcaire et Argilo-calcaire
  - Age des vignes : 25 ans (Merlot), 20 ans (Cabernet Sauvignon), 15 ans (Cabernet Franc).
  - Densité : 5 000 pieds/ha.
  - Rendement : 42hl/ha.
  - Elevage : 6 mois en barriques.
  - Date de mise en bouteille : 24/08/2012.
  - Production : 10 000 bouteilles.
  - Alcool : 15% vol.
  - Acidité totale : 2,27 g/l.
  - pH: 3,63
  - Pluviométrie annuelle : 772 mm.
  - Température moyenne annuelle : 12,19°C.
  - AOC Bergerac Contrôlée
- Soil: limestone and Clay
  - Age of vineyard: 25 years (Merlot), 20 years (Cabernet Sauvignon), 15 years (Cabernet Franc).
  - Density: 5,000 vines per hectare.
  - Yield: 42hl/ha.
  - Ageing: 6 months in barrels.
  - Bottling date: 24/08/2012.
  - Production: 10,000 bottles.
  - Alcohol: 15% vol.
  - Total acidity: 2.27 g/l.
  - pH: 3.63
  - Annual rainfall: 772 mm.
  - Average Annual temperature: 12.19°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)