



CHATEAU
Thénac



95% MERLOT,
5% CABERNET FRANC

Fleur du Périgord 2006

DÉGUSTATION / TASTING

La robe est d'un rouge dense et profond. Au nez de doux arômes de cerises noires, de vanille et d'épices se libèrent. Ce vin dévoile une texture velouté avec des accents aromatiques, grillés. La finale est ponctuée par des notes de poivre noir et de fruits rouges mûrs.

A dense red purple colour is followed by sweet aromas of black cherries, spice box and vanilla. This wine reveals a soft-textured structure, with prominent notes of roasted herbs. The finish is punctuated by notes of black pepper and ripe red fruit.

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

- Sol : calcaire et Argilo-calcaire
 - Âge des vignes : 25 ans (Merlot), 15 ans (Cabernet Franc).
 - Densité : 5 000 pieds/ha.
 - Rendement : 35hl/ha.
 - Elevage : 6 mois en barriques.
 - Date de mise en bouteille : 02/09/2008.
 - Production : 11 600 bouteilles.
 - Alcool : 13,5% vol.
 - Acidité totale : 3,93 g/l.
 - pH: 3,54
 - AOC Bergerac Contrôlée
- Soil: limestone and Clay
 - Age of vineyard: 25 years (Merlot), 15 years (Cabernet Franc).
 - Density: 5,000 vines per hectare.
 - Yield: 35hl/ha.
 - Ageing: 6 months in barrels.
 - Bottling date: 02/09/2008.
 - Production: 11,600 bottles.
 - Alcohol: 13.5% vol.
 - Total acidity: 3.93 g/l.
 - pH: 3.54
 - 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