



The Newsletter is coming back!



2020 A VINTAGE WITH ENORMOUS POTENTIAL.

This vintage was characterised by the mild temperatures that accompanied the vine's development. More than the usual summer heat, it was the mildness of the beginning of spring that was remarkable. Budbreak began around March 25th, about 3 weeks earlier than normal. This advance was maintained until the harvest which started on 26th August at Château Thénac, the earliest start on record.

Weather conditions were perfect during the harvest. 2020 is typified by a beautiful maturity, the wines already have an impressive level of concentration and complexity, all of which means a of great potential.

2020 UNE PRÉCOCITÉ INÉDITE.

Ce millésime restera marqué par la douceur des températures qui ont accompagné le cycle végétatif de la vigne. Plus que la chaleur habituelle de l'été, c'est la douceur du début du printemps qui fût remarquable. La pousse a débuté autour du 25 mars soit environ 3 semaines plus tôt que la normale. Cette avance a été conservée jusqu'à la récolte puisque nous avons débuté les vendanges le 26 août à Château Thénac, du jamais vu.

Les conditions climatiques ont été parfaites pendant la récolte. 2020 est caractérisée par une très belle maturité, les vins sont déjà pleins, denses et charnus. Ils laissent entrevoir un grand potentiel qualitatif!

BESPOKE WINE TOURS TAILORED TO YOUR WISHES !

For the 2021 season Château Thénac will be looking at the development of the wine tourism side. Given the recent restrictions, now is the perfect time to plan a visit and our wonderful Chateau is the ideal venue. All the activities will be tailor-made to ensure that you have the very best experience possible.

We invite you to come and visit our beautiful property, take a tour of the vineyard and the gardens and end your visit with a tasting of our wines. Whatever your desires, we will share with you our know-how, our passion and the richness of our terroir. A bespoke experience for a unique moment.

Please do not hesitate to contact us for more information.

L'OENOTOURISME SELON VOS ENVIES !

Pour la saison 2021, Château Thénac envisage du nouveau côté, œnotourisme ! Afin de répondre aux envies de chacun, nous souhaitons mettre en place de nouvelles expériences de visites ! Toutes les activités proposées seront privatisées pour vous faire vivre un moment d'exception.

L'idée est de découvrir la propriété sous différentes thématiques et de terminer en beauté avec une dégustation des vins du domaine. Quel que soit votre envie, nous saurons vous faire partager notre savoir-faire, notre passion et la richesse de notre terroir. Une expérience sur mesure pour un moment unique.

A suivre ...



INTERVIEW: MITCH, OWNER OF "LA CAVE D'EYMET" – A LOCAL INSTITUTION !

La Cave d'Eymet is firstly a story of passion. Meeting with the owner, Mitch, it is easy to see where the passion comes from.

• How long have you been working in Eymet ?

I arrived in Eymet 16 years ago and I started to work with Château Thénac more than 10 years ago. I discovered their wines through word of mouth.

• What do you like about Château Thénac ?

I often tell my customers that Chateau Thénac is the perfect example of a "wine of place" – a wine that is true to its *terroir* and that is incredible value for money.

• How is Château Thénac perceived by your customers ?

My customers love both the Chateau Thénac and Fleur de Thénac wines. They like the accessibility of the Fleur and the complexity and gravitas of the Chateau wine. The feedback on both wines from my customers is very good.

• Do you organise tasting workshops in your cellar ? If yes, on what day ?

I often organise tasting workshops (blind tasting of 8/9 wines) with my wine club, in the morning or in the evening : 15€/person.

INTERVIEW AVEC MITCH PROPRIÉTAIRE DE LA CAVE D'EYMET !

La Cave d'Eymet c'est avant tout une histoire de passion. Rencontre avec Mitch, la propriétaire de ce lieu incontournable.

• Depuis combien de temps travaillez-vous à Eymet ?

Je suis arrivée à Eymet il y a 16 ans et j'ai commencé à travailler avec Château Thénac depuis plus de 10 ans. J'ai découvert leurs vins par le bouche à oreille. Les clients souhaitent retrouver les vins dans ma cave.

• Qu'est-ce qui vous plaît chez Château Thénac ?

Je dis souvent à mes clients que je possède un vin de chez nous, local, avec un rapport qualité/prix incroyable.

• Comment est perçu Château Thénac par vos clients ?

95 % de mes clients adorent Fleur de Thénac et Château Thénac ! Les rouges sont parfaits pour sublimer des viandes. J'ai de très bons retours.

• Proposez-vous des ateliers de dégustations dans votre cave ? si oui quel jour ?

Je propose souvent des ateliers de dégustation (dégustation à l'aveugle de 8/9 vins) avec mon club de vin, le matin ou en soirée : 15 € / personne



CAVE D' EYMET



DELIVERY FOR CHRISTMAS AND NEW YEAR'S CELEBRATIONS !

Christmas and New year's celebrations are coming ! Given the current difficulties surrounding travel, let us take the strain. No matter what your delivery address is, we can send your order directly to your home.

You can order by email at wines@chateau-thenac.com or by phone at +33 (0)5.53.61.36.85. Do not hesitate to visit our website if you need more information or contact us by email or by phone.

FAITES VOUS LIVRER AVANT LES FÊTES DE FIN D'ANNÉE !

Vous ne pouvez pas vous déplacer et les fêtes de fin d'année arrivent ! Ne vous inquiétez pas nous avons pensé à tout. Qu'importe l'adresse de votre livraison, nous vous proposons de vous envoyer votre commande directement chez vous.

Vous pouvez passer votre commande par mail à wines@chateau-thenac.com ou par téléphone au +33 (0)5.53.61.36.85. N'hésitez pas à vous rendre sur notre site internet si vous souhaitez plus d'informations ou à nous contacter par mail ou par téléphone.



CHEF JÉRÉMIE DELCROIX'S RECIPE !

As is customary in each of our newsletters, here is a new recipe idea created by our Chef, Jérémie Delcroix. Today, Chef presents to you a sublime rack of lamb with sweet spices. This is the ideal recipe for the Christmas and New Year's celebrations, this is a dish that will go perfectly with a glass of 2014 Chateau Thénac red.

Enjoy !

[MORE RECIPES CLICK HERE !](#)

LA RECETTE DU CHEF JÉRÉMIE DELCROIX !

Comme pour chacune de nos newsletters, retrouvez une idée recette élaborée par notre Chef Jérémie Delcroix. Aujourd'hui, le Chef vous propose de sublimer l'agneau avec un carré d'agneau aux épices douces.

La recette idéale pour les fêtes de fin d'année. Un met qui s'accompagnera parfaitement d'un verre de Château Thénac rouge 2014.

Régalez-vous bien !

[PLUS DE RECETTES C'EST ICI !](#)