



CHATEAU
Thénac



68% SAUVIGNON BLANC,
32% SÉMILLON

Château Thénac 2006

DÉGUSTATION / TASTING

Le Château Thénac Blanc 2006 est parfumé de fruits tropicaux, de melon et de notes florales. Sa texture voluptueuse nous charme instantanément. Une minéralité savoureuse et une finale citronnée soutiennent cette belle structure. C'est un vin à déguster dès maintenant, de préférence avec des fruits de mer.

The 2006 Château Thénac white is sweetly perfumed with tropical fruit, melon and floral notes. A voluptuous texture makes this an instant charmer with savoury minerality and citric freshness finish. This is a wine to be enjoyed, now, preferably with some fresh seafood.

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

- Sol : calcaire & argilo- calcaire
 - Âge des vignes : 30 ans (Sauvignon Blanc), 45 ans (Sémillon).
 - Densité : 5 000 pieds/ha.
 - Rendement : 32hl/ha.
 - Elevage : 8 mois en cuve.
 - Date de mise en bouteille : 22/06/2007.
 - Production : 6 600 bouteilles.
 - Alcool : 13,5% vol.
 - Acidité totale : 4,25 g/l.
 - pH: 3,26
 - AOC Bergerac Contrôlée
- Soil: limestone & clay
 - Age of vineyard: 30 years (Sauvignon Blanc), 45 years (Sémillon).
 - Density: 5,000 vines per hectare.
 - Yield: 32hl/ha.
 - Ageing: 8 months in vat.
 - Bottling date: 22/06/2007.
 - Production: 6,600 bottles.
 - Alcohol: 13.5% vol.
 - Total acidity: 4.25 g/l.
 - pH: 3.26
 - 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