



CHATEAU  
**Thénac**



90% SÉMILLON  
10% MUSCADELLE

# Château Thénac 2009

## DÉGUSTATION / TASTING

La robe est jaune paille, brillante. Le premier nez est caractérisé par des notes de miel, de pâte de coings qui donnent une grande complexité, puis ce sont des arômes de fruits exotiques (banane, ananas) mêlés à des notes grillées (noisette) qui dominant. Délicieux maintenant, ce vin pourra gagner en puissance et être gardé pendant au moins 10 ans. A boire sur des plats traditionnels : foie gras, fromages à pâtes persillées ou sur des desserts : crème brûlée et poires pochées.

Deep golden in colour with notes of honey and quince. The fruit is opulent and complex, with hints of exotic fruits (bananas, dried pineapples) and a spicy, toasty influence of oak. Delicious now, this wine will gain in complexity as it ages, and can be kept in the cellar for at least 10 years. With food, it is equally at home with classic matches such as foie gras, blue cheeses as it is with rich desserts such crème brûlée or poached pears.

## 2009, MILLÉSINE DE GRANDE MATURITÉ / 2009, A VINTAGE OF GREAT MATURITY

Cycle végétatif normal avec les mois de Mai, Juin secs propices à une floraison rapide et homogène. Les mois de Juillet et Août sont chauds et permettent un bon remplissage des baies. Belle arrière-saison favorable à des maturités lentes et abouties.

The vines grew well in May and the weather in June was conducive to a rapid and even flowering. Hot conditions in July and August meant that the grapes ripened quickly and filled out to a very good size. The beautiful Indian summer in September continued to aid the maturity of the grapes.

## FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

- Sol : calcaire & argilo- calcaire
  - Âge des vignes : 45 ans (Sémillon), 40 ans (Muscadelle).
  - Densité : 5 000 pieds/ha.
  - Rendement : 16hl/ha.
  - Elevage : 18 mois en barriques & 24 mois en cuve.
  - Date de mise en bouteille : 04/02/2013.
  - Production : 1 000 bouteilles.
  - Alcool : 12,5% vol.
  - Sucre : 141,0 g/l.
  - Acidité totale : 3,70 g/l.
  - pH: 3,93
  - Pluviométrie annuelle : 840 mm.
  - Température moyenne annuelle : 13,43°C.
  - AOC Côtes de Bergerac Contrôlée
- Soil: limestone & clay
  - Age of vineyard: 45 years (Sémillon), 40 years (Muscadelle).
  - Density: 5,000 vines per hectare.
  - Yield: 16hl/ha.
  - Ageing: 18 months in barrels & 24 months in vat.
  - Bottling date: 04/02/2013.
  - Production: 1,000 bottles.
  - Alcohol: 12.5% vol.
  - Sugar content: 141.0 g/l.
  - Total acidity: 3.70 g/l.
  - pH: 3.93
  - Annual rainfall: 840mm.
  - Average Annual temperature: 13.43°C.
  - AOC Côtes de Bergerac Contrôlée

Thénac est à part. *Thénac is one of a kind.*

T. +33 (0)5 53 61 36 85 wines@chateau-thenac.com