



CHATEAU
Thénac



54% SAUVIGNON BLANC,
24% SÉMILLON,
22% MUSCADELLE

Château Thénac 2012

DÉGUSTATION / TASTING

Robe pâle, brillante aux reflets verts. Le nez est puissant, il est caractérisé par des arômes floraux (jasmin, tilleul) et fruité (abricot, poire), ces arômes sont soulignés par une touche vanillée. En bouche, le gras de l'attaque est parfaitement équilibré par une belle acidité, l'ensemble est d'une grande élégance. C'est un vin à boire avec des poissons grillés ou en sauce, sur des viandes blanches ou des fromages.

Pale yellow in colour with bright green tints. A floral nose of jasmine and roses is underpinned by apricots and pears. The palate is rich and balanced thanks to lively acidity, giving this wine great elegance and length. Serve with grilled fish or with white meat or cheeses.

2012, DE FORTES AMPLITUDES CLIMATIQUES / 2012, CLIMATE AND TEMPERATURE VARIATION

L'hiver particulièrement sec et froid (-13°C mesuré à Thénac le 09/02/2012) a entraîné un démarrage tardif de la végétation. Le printemps a été marqué par des températures assez élevées (sauf en Avril), et une pluviométrie importante. L'été, chaud et sec (38.5°C le 17/08/2012, température exceptionnelle à cette date) a provoqué un stress hydrique modéré, les baies sont restées petites, favorisant ainsi la concentration. La vendange a été réalisée dans de bonnes conditions malgré quelques épisodes pluvieux.

Winter was particularly dry and cold (-13°C on the 09/02/2012) resulting in a late start to the growing season. The spring was marked by relatively high temperatures (except in April) and high rainfall. The summer was hot and dry (38.5°C on 17/08/2012) which caused a moderate water stress and the berries remained small, thus promoting concentration. The harvest was carried out in good conditions despite some rainy periods.

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

- Sol : calcaire & argilo- calcaire
 - Age des vignes : 30 ans (Sauvignon Blanc), 40 ans (Muscadelle), 45 ans (Sémillon).
 - Densité : 5 000 pieds/ha.
 - Rendement : 35hl/ha.
 - Elevage : 8 mois, 100% en barriques.
 - Date de mise en bouteille : 15/04/2013.
 - Production : 15 000 bouteilles.
 - Alcool : 13,5% vol.
 - Acidité totale : 4,15 g/l.
 - pH: 3,29
 - Pluviométrie annuelle : 718 mm.
 - Température moyenne annuelle : 13,13°C.
 - AOC Bergerac Contrôlée
- Soil: limestone & clay
 - Age of vineyard: 30 years (Sauvignon Blanc), 40 years (Muscadelle), 45 years (Sémillon).
 - Density: 5,000 vines per hectare.
 - Yield: 35hl/ha.
 - Ageing: 8 months, 100% in barrels.
 - Bottling date: 15/04/2013.
 - Production: 15,000 bottles.
 - Alcohol: 13.5% vol.
 - Total acidity: 4.15 g/l.
 - pH: 3.29
 - Annual rainfall: 718 mm.
 - Average Annual temperature: 13.13°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