



CHATEAU
Thénac



66% SAUVIGNON BLANC,
27% SÉMILLON,
7% MUSCADELLE

Château Thénac 2014

DÉGUSTATION / TASTING

Robe brillante aux reflets verts. Nez remarquable de fruits mûrs : abricot mêlés à des notes de miel d'acacia souligné par un boisé harmonieux. La bouche est onctueuse est douce et se termine par une belle fraîcheur. La longueur de l'ensemble est importante. A boire sur des viandes blanches, des poissons en sauce ou des fromages de chèvre.

Bright in colour with flecks of green, the nose reveals ripe fruits: in particular apricots mixed with acacia and honey, all underlined by a creamy vanilla character. The palate is initially rich but the wine has a wonderful freshness that keeps the ripe fruit in check and the finish long. Best enjoyed with white meats, fish or goat's cheeses.

2014, ANNÉE HUMIDE (ENCORE) ET DOUCE / 2014, A WET YEAR (AGAIN) WITH MILD TEMPERATURES

L'hiver 2013/2014 a été très doux. A Thénac, notre station météo n'a enregistré qu'une seule matinée de gel en décembre 2013. L'hiver et le printemps ont été pluvieux. Seul juin a été particulièrement ensoleillé permettant à la fleur de se dérouler dans les meilleures conditions. Juillet et août ont été très frais (moyenne de 18.5°C en août contre 22°C habituellement) entraînant un retard de véraison. Les conditions climatiques en septembre et octobre ont été idéales, temps sec et températures moyennes, permettant aux raisins de murir parfaitement et aux vendanges de se dérouler sous les meilleurs hospices.

The winter 2013/2014 has been very mild. At Thénac, the weather station recorded only one morning of frost, in December 2013. Winter and spring were rainy. Only June was particularly sunny, allowing the flowering to happen in the best conditions. July and August were cold (an August average of 18.5°C against the usual 22.0°C), resulting in a late ripening. The weather conditions were perfect in September and October, dry weather and mild temperatures, allowing the grapes to ripen perfectly and the harvest to happen under the best conditions.

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

- Sol : calcaire & argilo- calcaire
 - Age des vignes : 25 ans (Sauvignon Blanc), 25 ans (Muscadelle), 30 ans (Sémillon).
 - Densité : 5 000 pieds/ha.
 - Rendement : 37hl/ha.
 - Elevage : 8 mois, 70% en barriques.
 - Date de mise en bouteille : 21/04/2015.
 - Production : 10 100 bouteilles.
 - Alcool : 12,5% vol.
 - Acidité totale : 4,72 g/l.
 - pH: 3,00
 - Pluviométrie annuelle : 977 mm.
 - Température moyenne annuelle : 13,90°C.
 - AOC Bergerac Contrôlée
- Soil: limestone & clay
 - Age of vineyard: 25 years (Sauvignon Blanc), 25 years (Muscadelle), 30 years (Sémillon).
 - Density: 5,000 vines per hectare.
 - Yield: 37hl/ha.
 - Ageing: 8 months, 70% in barrels.
 - Bottling date: 21/04/2015.
 - Production: 10,100 bottles.
 - Alcohol: 12.5% vol.
 - Total acidity: 4.72 g/l.
 - pH: 3.00
 - Annual rainfall: 977 mm.
 - Average Annual temperature: 13.90°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