



CHATEAU
Thénac



68% SAUVIGNON BLANC,
22% SÉMILLON,
10% MUSCADELLE

Château Thénac 2016

DÉGUSTATION / TASTING

Robe très claire, brillante. Le nez est caractérisé par des notes de fleurs blanches, jasmin, aubépine, chèvrefeuille, de fruits : poire, citron, mêlées à des arômes de vanille apportés par le bois. La minéralité en bouche est remarquable, la finale est longue et harmonieuse. A boire sur un bar grillé, à l'apéritif ou des fromages crémeux.

Clear and pale lemon gold in colour, aromas of white flowers, jasmine, hawthorn and honeysuckle can be found on the nose. On the palate, fruits dominate. More specifically pears and lemons, mixed with vanilla flavours from the subtle oak. The minerality on the palate is remarkable, the finish long and harmonious. Ideal with grilled sea bass, as an aperitif or with creamy cheeses.

2016, UNE ANNÉE COMPLEXE MAIS QUI SE TERMINE (TRÈS) BIEN / 2016, A COMPLEX YEAR THAT FINISHED (VERY) WELL

A Thénac, il est tombé plus pluie du 1^{er} Janvier au 20 Juin que sur toute l'année 2015. Le printemps a été frais retardant ainsi la floraison à fin Juin. Mais les conditions climatiques se sont alors inversées. Plus aucune goutte de pluie n'est tombée jusqu'au 20 Septembre, avec des températures caniculaires en Juillet et Août. La vigne a ainsi rattrapé son retard. Les réserves accumulées au printemps ont alimenté la vigne en eau de façon régulière, nous avons pu ainsi obtenir de parfaites maturités. Les conditions climatiques ont été idéales pendant les vendanges avec du beau temps et des températures fraîches.

At Thénac, from the 1st January to the 20th June, the total rainfall was more than in the whole of 2015. The fresh spring brought a late flowering at the end of June by which time the climatic conditions had totally changed. Not another single drop of rain fell on the vineyard until the 20th September and, in fact, we endure heatwave-like temperature in July and August. The vines could therefore catch up. The water reserves accumulated during the spring meant that the vine has had a constant access to water which, in turn, meant that we were able to get a perfect level of maturity for the grapes. The weather was ideal during the harvest with sunny days and cool temperatures.

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 : 48hl/ha.
 - Elevage : 8 mois, 70% en barriques.
 - Date de mise en bouteille : 24/04/2017.
 - Production : 5 600 bouteilles.
 - Alcool : 13% vol.
 - Acidité totale : 4,14 g/l.
 - pH: 3,13
 - Pluviométrie annuelle : 1 007 mm.
 - Température moyenne annuelle : 13,49°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: 48hl/ha.
 - Ageing: 8 months, 70% in barrels.
 - Bottling date: 24/04/2017.
 - Production: 5,600 bottles.
 - Alcohol: 13% vol.
 - Total acidity: 4.14 g/l.
 - pH: 3.13
 - Annual rainfall: 1,007 mm.
 - Average Annual temperature: 13.49°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