



CHATEAU  
**Thénac**



72% MERLOT,  
12% CABERNET SAUVIGNON,  
8% CABERNET FRANC  
8% MALBEC

# Château Thénac 2016

## DÉGUSTATION / TASTING

Des conditions climatiques idéales durant l'été 2016 ont permis une parfaite maturité de nos raisins. Une couleur d'un rouge profond, des notes de petits fruits rouges bien mûrs et d'épices ainsi qu'une belle onctuosité en bouche caractérisent ce vin. A déguster dès aujourd'hui et dans les années à venir sur des viandes rouges, des gibiers ou des fromages.

Ideal climatic conditions during the summer of 2016 allowed a perfect maturity of our grapes. A deep red colour, notes of small ripe red fruits and spices as well as a beautiful creaminess on the palate characterise this wine. To enjoy today and in the years to come with red meats, game or 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<sup>er</sup> 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 1<sup>st</sup> January to the 20<sup>th</sup> 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 20<sup>th</sup> 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
  - Âge des vignes : 25 ans (Merlot), 20 ans (Cabernet Sauvignon), 15 ans (Cabernet Franc), 10 ans (Malbec).
  - Densité : 5 000 pieds/ha.
  - Rendement : 62hl/ha.
  - Elevage : 12 mois, 100% en barriques.
  - Date de mise en bouteille : 22/05/2018.
  - Production : 15 300 bouteilles.
  - Alcool : 14,5% vol.
  - Acidité totale : 3,40 g/l.
  - pH : 3,59
  - Pluviométrie annuelle : 1 007 mm
  - Température moyenne annuelle : 13,49°C.
  - AOC Bergerac Contrôlée
- Soil: limestone
  - Age of vineyard: 25 years (Merlot), 20 years (Cabernet Sauvignon), 15 years (Cabernet Franc), 10 years (Malbec).
  - Density: 5,000 vines per hectare.
  - Yield: 62hl/ha.
  - Ageing: 12 months, 100% in barrels.
  - Bottling date: 22/05/2018.
  - Production: 15,300 bottles.
  - Alcohol: 14.5% vol.
  - Total acidity: 3.40 g/l.
  - pH: 3.59
  - 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](mailto:wines@chateau-thenac.com)