



CHATEAU
Thénac



74% SAUVIGNON BLANC,
16% SÉMILLON,
10% MUSCADELLE

Château Thénac 2020

DÉGUSTATION / TASTING

Sauvignon, Sémillon et Muscadelle s'associent à merveille pour produire de millésime 2020. Une sélection des meilleures parcelles complétée par une vinification en barriques neuves offrent un superbe équilibre. Finesse et élégance caractérisent cette bouteille qui pourra être bue dès aujourd'hui ou dans les années à venir sur des poissons grillés, des viandes blanches et des fromages affinés.

Sauvignon, Sémillon and Muscadelle combine wonderfully to produce this, our 2020 vintage. A selection of the best plots of our vineyard alongside vinification in new barrels helps to create a wine with superb balance. Finesse and elegance are the key characteristics of this bottle, which can be enjoyed now or in the years to come, especially alongside grilled fish, white meats and aged cheeses.

2020, UNE ANNÉE PARTICULIÈREMENT PRÉCOCE / 2020, A PARTICULARLY EARLY YEAR

L'hiver 2019/2020 a été particulièrement doux et humide favorisant un débourrement extrêmement précoce. Les premiers bourgeons ont écloé mi-Mars, soit 3 semaines plus tôt que la normale. Le printemps doux et humide a permis de maintenir cette précocité jusqu'à la floraison. A partir de Juillet le temps est devenu plus sec sans pratiquement aucunes précipitations jusqu'à fin Septembre. Le stress hydrique fut modéré de par l'âge des vignes et le travail des sols fait à Château Thénac. Les vendanges des blancs secs ont démarré le 26 Août et celles des rouges le 9 Septembre. La récolte s'est terminée le 24 Septembre, date exceptionnellement précoce.

The winter 2019/2020 was especially mild and wet, allowing for an extremely early bud-break. The first buds opened in mid-March, 3 weeks earlier than normal. The mild and wet spring allowed this early budding to be kept up until flowering. From July the weather became drier with practically no rainfall until the end of September. The water stress was moderated due to the age of the vines and the high quality of the soil at Château Thénac. Harvesting of the dry white grapes began on 26th August and the reds on 9th September. The harvest ended on 24th September, an exceptionally early date.

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

- Sol : calcaire & argilo- calcaire
 - Âge des vignes : 25 ans (Sauvignon Blanc), 25 ans (Muscadelle), 30 ans (Sémillon).
 - Densité : 5 000 pieds/ha.
 - Rendement : 45 hl/ha.
 - Elevage : 8 mois en barriques.
 - Date de mise en bouteille : 07/05/2021.
 - Production : 3 000 bouteilles.
 - Alcool : 13.5% vol.
 - Acidité totale : 4.51 g/l.
 - pH: 3,23
 - Pluviométrie annuelle : 1 038 mm.
 - Température moyenne annuelle : 14.39°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: 45hl/ha.
 - Ageing: 8 months in barrels.
 - Bottling date: 07/05/2021.
 - Production: 3,000 bottles.
 - Alcohol: 13.5% vol.
 - Total acidity: 4.51 g/l.
 - pH: 3.23
 - Annual rainfall: 1,038 mm.
 - Average Annual temperature: 14.39°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