



CHATEAU
Thénac



100% SÉMILLON

Château Thénac 2020

DÉGUSTATION / TASTING

La robe est jaune pâle, brillante. Au nez, des notes d'agrumes se mêlent à des arômes de pêche blanche et de fleurs d'acacias. La bouche est bien équilibrée entre l'acidité suave de l'attaque et la douceur du sucre. Les arômes en bouche sont caractérisés par des notes d'abricot et de fruits confits. A boire dès maintenant ou à garder de nombreuses années. A déguster sur des plats traditionnels : Foie Gras, fromages à pâtes persillées ou sur des desserts.

A brilliant pale yellow colour. The nose is dominated by notes of citrus, white peach and acacia flowers. The palate is well balanced between the wine's fresh acidity and a hint of sweetness. The palate is characterised by notes of apricot and candied fruit. This is a wine to drink now or to keep for several years – it will age beautifully. Ideally matched with traditional dishes such as Foie Gras, blue cheeses or with dessert.

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 éclos 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 mi-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 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 : 30 ans (Sémillon).
 - Densité : 5 000 pieds/ha.
 - Rendement : 13hl/ha.
 - Elevage : 8 mois en barriques.
 - Date de mise en bouteille : 27/04/2021.
 - Production : 1 300 bouteilles.
 - Alcool : 12% vol.
 - Sucre : 111,0 g/l.
 - Acidité totale : 3,9 g/l.
 - pH: 3,45
 - Pluviométrie annuelle : 1 038 mm.
 - Température moyenne annuelle : 14,39°C.
 - AOC Côtes de Bergerac Contrôlée
- Soil: limestone & clay
 - Age of vineyard: 30 years (Sémillon).
 - Density: 5,000 vines per hectare.
 - Yield: 13hl/ha.
 - Ageing: 8 months in barrels.
 - Bottling date: 27/04/2021.
 - Production: 1,300 bottles.
 - Alcohol: 12% vol.
 - Sugar content: 111.0 g/l.
 - Total acidity: 3.9 g/l.
 - pH: 3.45
 - Annual rainfall: 1,038mm.
 - Average Annual temperature: 14.39°C.
 - AOC Côtes de Bergerac Contrôlée

Thénac est à part. *Thénac is one of a kind.*

T. +33 (0)5 53 61 36 85 wines@chateau-thenac.com