



# Château Thénac – 1621

CHATEAU  
**Thénac**



## DÉGUSTATION / TASTING

Robe pourpre aux reflets grenat. La bouche est extrêmement aromatique avec des fruits murs (cassis, mûre), des épices (cardamome, cannelle) et du chocolat noir. La bouche est puissante, dense, les tanins sont fermes mais leur grain est fin. La finale est marquée par une très grande longueur et par un fruit d'une sublime pureté. A boire à partir de 2025 sur une pièce de bœuf, un civet de lièvre ou une daube de sanglier.

Purple colour with garnet tints. Extremely aromatic with ripe fruit (blackberry, blackcurrant), spices (cardamom, cinnamon) and dark chocolate. Full bodied with a very dense, polished palate of ripe and firm fine-grained tannins. Very long final and a beautiful pure fruit. Try from 2025 with dishes such as beef, stews of hare, wild boar.



## 2019, UNE NOUVELLE ANNÉE CONTRASTÉE / 2019, A NEW YEAR OF CONTRASTS

Les conditions climatiques en 2019 ont été très contrastées d'un mois à l'autre. Après un hiver doux et humide et un débourrement précoce, le printemps fut frais et pluvieux mais sans incident climatique majeur. Sans nul doute, c'est le mois de juillet qui a été le plus marquant. Aucune précipitation n'a été enregistrée entre le 21 juin et le 28 juillet et les températures ont dépassées régulièrement les 40°C, provoquant un blocage de la pousse et un stress hydrique au moment où la vigne est la plus active. Aout et Septembre ont quant à eux été plus doux, des températures plus clémentes ont permis à la vigne de reprendre son cycle de maturation. Les vendanges se sont déroulées dans de parfaites conditions.

The climatic condition in 2019 were contrasted from one month to the other. After a mild and wet winter, the bud-break was very early. The spring was rather cool and rainy but without any major climatic incident. Undoubtedly, July was the most remarkable month in terms of climatic condition. No rainfall from the 21<sup>st</sup> June to the 28<sup>th</sup> July with temperatures over than 40°C, leading growth blockages and hydric stress at the time that the vine is supposed to be the most active. August and September changed the physiognomy of the climatic condition. Clement temperatures allowed to obtain perfect maturity. The harvest took place under perfect weather conditions.



50% MERLOT,  
50% CABERNET SAUVIGNON

## FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

- Sol : calcaire
  - Âge des vignes : 25 ans (Merlot), 20 ans (Cabernet Sauvignon).
  - Densité : 5 000 pieds/ha.
  - Rendement : 40hl/ha.
  - Elevage : 18 mois : 16 mois en barriques, 2 mois en cuves.
  - Date de mise en bouteille : 01/07/2021.
  - Production : 900 Magnum.
  - Alcool : 15% vol.
  - Acidité totale : 3.57 g/l.
  - pH: 3,80
  - Pluviométrie annuelle : 970 mm
  - Température moyenne annuelle : 13.83°C.
  - AOC Bergerac Contrôlée
- Soil: limestone
  - Age of vineyard: 25 years (Merlot), 20 years (Cabernet Sauvignon)
  - Density: 5,000 vines per hectare.
  - Yield: 40hl/ha.
  - Ageing: 18 months: 16 months in barrels, 2 months in tank.
  - Bottling date: 01/07/2021.
  - Production: 900 Magnum.
  - Alcohol: 15% vol.
  - Total acidity: 3.57 g/l.
  - pH: 3.80
  - Annual rainfall: 970 mm.
  - Average Annual temperature: 13.83°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