



CHATEAU
Thénac



90% SÉMILLON
10% MUSCADELLE

Château Thénac 2006

DÉGUSTATION / TASTING

Ce millésime 2006 se pare d'une robe d'or jaune intense. Au nez des arômes d'abricot et d'ananas sont soulignés par des notes florales provenant des grappes de Muscadelle. C'est un vin d'une extraordinaire richesse aromatique qui se révèle d'une grande pureté. La finale est intense avec des notes grillées et un soupçon de miel.

An intense gold and yellow colour, with extra-ordinary full-bodied aromas of apricot, ripe pineapple and flower notes from the Muscadelle grapes. This sweet wine reveals great purity and a beautiful finish with toasted notes and a hint of honey.

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

- Sol : calcaire & argilo- calcaire
 - Âge des vignes : 45 à 80 ans (Sémillon), 50 ans (Muscadelle).
 - Densité : 5 000 pieds/ha.
 - Rendement : 35hl/ha.
 - Elevage : 10 mois en barriques
 - Date de mise en bouteille : 14/09/2007.
 - Production : 6 000 bouteilles.
 - Alcool : 12% vol.
 - Sucre : 83,0 g/l.
 - Acidité totale : 3,81 g/l.
 - pH: 3,57
 - AOC Côtes de Bergerac Contrôlée
- Soil: limestone & clay
 - Age of vineyard: 45 to 80 years (Sémillon), 50 years (Muscadelle).
 - Density: 5,000 vines per hectare.
 - Yield: 35hl/ha.
 - Ageing: 10 months in barrels.
 - Bottling date: 14/09/2007.
 - Production: 6,000 bottles.
 - Alcohol: 12% vol.
 - Sugar content: 83.0 g/l.
 - Total acidity: 3.81 g/l.
 - pH: 3.57
 - 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