



CHATEAU
Thénac



52% MERLOT,
40% CABERNET SAUVIGNON,
8% CABERNET FRANC

Château Thénac 2006

DÉGUSTATION / TASTING

Ce vin à la couleur grenat charme par ces notes de fruits noirs et une légère touche de poivre blanc. En bouche, la texture soyeuse des tanins révèle la finesse du terroir et sa complexité. Riche et nuancé, ce vin est à boire dès à présent mais peut également être gardé en cave pour quelques années.

This charming red-garnet colour wine has black berries and a hint of white pepper characteristics. Beautifully textured with velvet tannins, it displays the "terroir's" hallmark delicacy and complexity. Rich yet tempered, this wine will drink well now (especially with food) or age gracefully.

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

- Sol : calcaire
 - Âge des vignes : 25 ans (Merlot), 20 ans (Cabernet Sauvignon), 15 ans (Cabernet Franc).
 - Densité : 5 000 pieds/ha.
 - Rendement : 35hl/ha.
 - Elevage : 20 mois en barriques
 - Date de mise en bouteille : 02/09/2008.
 - Production : 7 500 bouteilles
 - Alcool : 13,5% vol.
 - Acidité totale : 3,89 g/l.
 - pH: 3,60
 - AOC Côtes de Bergerac Contrôlée
- Soil: limestone
 - Age of vineyard: 25 years (Merlot), 20 years (Cabernet Sauvignon), 15 years (Cabernet Franc).
 - Density: 5,000 vines per hectare.
 - Yield: 35hl/ha.
 - Ageing: 20 months in barrels
 - Bottling date: 02/09/2008.
 - Production: 7,500 bottles
 - Alcohol: 13.5% vol.
 - Total acidity: 3.89 g/l.
 - pH: 3.60
 - 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