



CHATEAU
Thénac



90% SÉMILLON
10% MUSCADELLE

Château Thénac 2007

DÉGUSTATION / TASTING

Le 2007 est d'une couleur or intense et brillante et a des arômes impressionnants d'agrumes bien mûrs, d'ananas et de mangue. Un liquoreux, tout en rondeur alliant équilibre et fraîcheur aromatique. La finale révèle des arômes de miel, de pain grillé, de dattes et de pistaches torréfiées.

An intense bright gold and straw colour, with amazing smell of ripe lemon and orange, pineapple and mangoes. This sweet wine exhibits roundness, nice balance and aromatic freshness, with a beautiful finish revealing toasted bread, honey, date-palm fruits and roasted pistachio.

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 : 18hl/ha.
 - Elevage : 15 mois en barriques
 - Date de mise en bouteille : 05/05/2009.
 - Production : 5 400 bouteilles.
 - Alcool : 12% vol.
 - Sucre : 96,0 g/l.
 - Acidité totale : 3,90 g/l.
 - pH: 3,77
 - 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: 18hl/ha.
 - Ageing: 15 months in barrels.
 - Bottling date: 05/05/2009.
 - Production: 5,400 bottles.
 - Alcohol: 12% vol.
 - Sugar content: 96.0 g/l.
 - Total acidity: 3.90 g/l.
 - pH: 3.77
 - 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