



CHATEAU
Thénac



58% MERLOT,
17% CABERNET SAUVIGNON,
17% MALBEC
8% CABERNET FRANC

Château Thénac 2007

DÉGUSTATION / TASTING

Ce vin à la texture riche, d'une couleur grenat sombre, révèle au nez d'attrayants arômes de cerises noires, de pain grillé et d'épices. En bouche, la structure est équilibrée avec des tanins soyeux et raffinés qui laissent place à une finale très douce de réglisse et de noix de muscade.

This richly-textured wine showing a dark red-garnet colour reveals attractive black cherries, toast and spices. It offers an excellent, well-balanced structure with silky and refined tannins which give way to a very gentle liquorice and nutmeg finish.

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

- Sol : calcaire
- Âge des vignes : 25 ans (Merlot), 20 ans (Cabernet Sauvignon), 8 ans (Malbec), 15 ans (Cabernet Franc).
- Densité : 5 000 pieds/ha.
- Rendement : 30hl/ha.
- Elevage : 16 mois en barriques
- Date de mise en bouteille : 11/06/2009.
- Production : 7 000 bouteilles
- Alcool : 12,5% vol.
- Acidité totale : 3,40 g/l.
- pH : 3,87
- AOC Côtes de Bergerac Contrôlée

- Soil: limestone
- Age of vineyard: 25 years (Merlot), 20 years (Cabernet Sauvignon), 8 years (Malbec), 15 years (Cabernet Franc).
- Density: 5,000 vines per hectare.
- Yield: 30hl/ha.
- Ageing: 16 months in barrels
- Bottling date: 11/06/2009.
- Production: 7,000 bottles
- Alcohol: 12.5% vol.
- Total acidity: 3.40 g/l.
- pH: 3.87
- 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