



CHÂTEAU
Thénac



58% MERLOT,
12% CABERNET SAUVIGNON,
20% MALBEC
10% CABERNET FRANC

Château Thénac 2009

DÉGUSTATION / TASTING

Le millésime 2009 possède de beaux arômes de myrtille, de figue mûre, d'amande grillée et de noix de muscade. Opulent, fruité et harmonieux en bouche, la finale est longue, les tanins sont fondus.

The 2009 has sweet aromas of blueberries, ripe figs, toasted almond and nutmeg. Opulent, fruity and harmonious on the palate, it has a long finish with finely integrated tannins.

2009, MILLÉSIME DE GRANDE MATURITÉ / 2009, A VINTAGE OF GREAT MATURITY

Cycle végétatif normal avec les mois de Mai et Juin secs propices à une floraison rapide et homogène. Les mois de Juillet et Août sont chauds et permettent un bon remplissage des baies. Belle arrière-saison favorable à des maturités lentes et abouties.

The vines grew well in May and the weather in June was conducive to a rapid and even flowering. Hot conditions in July and August meant that the grapes ripened quickly and filled out to a very good size. The beautiful Indian summer in September continued to aid the maturity of the grapes.

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 : 15 mois en barriques & cuves
- Date de mise en bouteille : 17/08/2011.
- Production : 24 300 bouteilles et 1 500 Magnums.
- Alcool : 14,5% vol.
- Acidité totale : 3,36 g/l.
- pH: 3,69
- Pluviométrie annuelle : 840 mm.
- Température moyenne annuelle : 13,43°C.
- 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: 15 months in barrels & vats.
- Bottling date: 17/08/2011.
- Production: 24,300 bottles and 1,500 Magnums.
- Alcohol: 14.5% vol.
- Total acidity: 3.36 g/l.
- pH: 3.69
- Annual rainfall: 840 mm.
- Average Annual temperature: 13.43°C.
- 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