



CHATEAU  
**Thénac**



75% SAUVIGNON BLANC,  
15% SÉMILLON,  
10% MUSCADELLE

# Château Thénac 2010

## DÉGUSTATION / TASTING

La robe est brillante, avec des reflets verts. Au nez, des arômes de tilleul, de fleur d'acacia sont soulignés par des notes d'agrumes et de pain grillé. La bouche est ample, complexe, la finale est impressionnante. C'est un grand vin à boire sur des viandes blanches, des poissons ou des fromages crémeux.

A bright gold wine with an emerald green sheen. Aromas of lime trees and acacia flowers with sweet citrus and toasted bread. A rich, full and complex wine with a long finish and good balance. Ideal with fish, white meats or rich cheeses.

## 2010, ANNÉE FRAICHE / 2010, A COOL YEAR

Floraison humide et coulure sur les Merlots. Les mois de Juillet et Août secs, créent un léger stress hydrique permettant aux baies de rester petites. La météo clémente et sèche jusqu'à la mi-October lisse l'hétérogénéité de maturité dans le temps, tout en maintenant des écarts entre cépages précoces et tardifs. Ces conditions climatiques particulièrement favorables ont permis à l'ensemble des cépages d'atteindre des maturités régulières.

The humid weather in May meant that fewer flowers were found on the grapes - in particular on the Merlot. The dry conditions in July and August left the grapes quite small however the mild weather until mid-October helped to ensure a smooth maturation of the fruit, while maintaining differences between early and late varieties. These favourable conditions late in the growing season allowed all varieties to reach full maturity.

## FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

- Sol : calcaire & argilo- calcaire
  - Âge des vignes : 30 ans (Sauvignon Blanc), 40 ans (Muscadelle), 45 ans (Sémillon).
  - Densité : 5 000 pieds/ha.
  - Rendement : 32hl/ha.
  - Elevage : 9 mois en barriques et 9 mois en cuve.
  - Date de mise en bouteille : 26/05/2012.
  - Production : 8 600 bouteilles.
  - Alcool : 14.5% vol.
  - Acidité totale : 3,82 g/l.
  - pH: 3,19
  - Pluviométrie annuelle : 772 mm.
  - Température moyenne annuelle : 12,19°C.
  - AOC Bergerac Contrôlée
- Soil: limestone & clay
  - Age of vineyard: 30 years (Sauvignon Blanc), 40 years (Muscadelle), 45 years (Sémillon).
  - Density: 5,000 vines per hectare.
  - Yield: 32hl/ha.
  - Ageing: 9 months in barrels and 9 months in vat.
  - Bottling date: 26/05/2012.
  - Production: 8,600 bottles.
  - Alcohol: 14.5% vol.
  - Total acidity: 3.82 g/l.
  - pH: 3.19
  - Annual rainfall: 772 mm.
  - Average Annual temperature: 12.19°C.
  - AOC Bergerac Contrôlée

Thénac est à part. *Thénac is one of a kind.*

T. +33 (0)5 53 61 36 85 wines@chateau-thenac.com