



CHATEAU
Thénac



58% MERLOT,
21% CABERNET SAUVIGNON,
11% MALBEC
10% CABERNET FRANC

Château Thénac 2010

DÉGUSTATION / TASTING

La couleur de la robe est d'un rouge profond aux reflets violines. Des effluves d'épices (poivre blanc) se mêlent à des fruits noirs (confiture de cerise). L'ensemble est souligné par un boisé fondu et élégant : moka, havane. L'attaque est puissante, concentrée, riche. L'ensemble évolue vers la rondeur et l'onctuosité avec des tanins très présents mais fins et dentelés. La finale est extrêmement longue. A boire sur une côte de bœuf ou une daube de sanglier.

Deep red in colour with purple tints. Aromas of spicy with pepper mingle with black fruits and cherry jam. Note of mocha and cedar can also be found on the nose. On the palate the wine is powerful, concentrated and rich with well integrated tannins. The finish is long and powerful, yet elegant and refined. Ideal with rib of beef or if in Périgord, enjoy with a wild boar stew.

2010, ANNÉE FRAICHE / 2010, A COOLER 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
 - 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 : 24/08/2012.
 - Production : 24 000 bouteilles.
 - Alcool : 15% vol.
 - Acidité totale : 3,58 g/l.
 - pH: 3,59
 - Pluviométrie annuelle : 772 mm.
 - Température moyenne annuelle : 12,19°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: 24/08/2012.
 - Production: 24,000 bottles.
 - Alcohol: 15% vol.
 - Total acidity: 3.58 g/l.
 - pH: 3.59
 - Annual rainfall: 772 mm.
 - Average Annual temperature: 12.19°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