



CHATEAU  
**Thénac**



59% MERLOT,  
26% CABERNET SAUVIGNON,  
15% MALBEC

# Château Thénac 2012

## DÉGUSTATION / TASTING

Robe intense de couleur pourpre. Le nez est très complexe, on perçoit déjà la concentration du vin. Il est caractérisé par des arômes de fruits rouges mêlés à des notes épicées et torréfiées. La bouche est remarquable par la puissance et l'onctuosité des tanins. A boire avec des plats en sauce, des gibiers, des viandes rouges ou des fromages. Ce vin peut-être gardé plusieurs années.

A stunning, intense purple colour, this wine has a complex nose which hints at the wine's depth and richness. Red fruits mixed with spicy vanilla oak and roasted hazelnuts. This is a powerful yet smooth and balanced wine that can be enjoyed with rich dishes, game, red meats or cheeses. This wine will age very well.

## 2012, DE FORTES AMPLITUDES CLIMATIQUES / 2012, CLIMATE AND TEMPERATURE VARIATION

L'hiver particulièrement sec et froid (-13°C mesuré à Thénac le 09/02/2012) a entraîné un démarrage tardif de la végétation. Le printemps a été marqué par des températures assez élevées (sauf en Avril), et une pluviométrie importante. L'été, chaud et sec (38.5°C le 17/08/2012, température exceptionnelle à cette date) a provoqué un stress hydrique modéré, les baies sont restées petites, favorisant ainsi la concentration. La vendange a été réalisée dans de bonnes conditions malgré quelques épisodes pluvieux.

Winter was particularly dry and cold (-13°C on the 09/02/2012) resulting in a late start to the growing season. The spring was marked by relatively high temperatures (except in April) and high rainfall. The summer was hot and dry (38.5°C on 17/08/2012) which caused a moderate water stress and the berries remained small, thus promoting concentration. The harvest was carried out in good conditions despite some rainy periods.

## FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

- Sol : calcaire
  - Âge des vignes : 25 ans (Merlot), 20 ans (Cabernet Sauvignon), 8 ans (Malbec).
  - Densité : 5 000 pieds/ha.
  - Rendement : 45hl/ha.
  - Elevage : 12 mois, 100% en barriques.
  - Date de mise en bouteille : 06/05/2014.
  - Production : 56 000 bouteilles.
  - Alcool : 14% vol.
  - Acidité totale : 3,42 g/l.
  - pH: 3,57
  - Pluviométrie annuelle : 718 mm.
  - Température moyenne annuelle : 13,13°C.
  - AOC Bergerac Contrôlée
- Soil: limestone
  - Age of vineyard: 25 years (Merlot), 20 years (Cabernet Sauvignon), 8 years (Malbec).
  - Density: 5,000 vines per hectare.
  - Yield: 45hl/ha.
  - Ageing: 12 months, 100% in barrels.
  - Bottling date: 06/05/2014.
  - Production: 56,000 bottles.
  - Alcohol: 14% vol.
  - Total acidity: 3.42 g/l.
  - pH: 3.57
  - Annual rainfall: 718 mm.
  - Average Annual temperature: 13.13°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