



CHATEAU
Thénac



68% SAUVIGNON BLANC,
21% SÉMILLON,
11% MUSCADELLE

Château Thénac 2013

DÉGUSTATION / TASTING

Robe très pâle, limpide. Nez complexe de fleurs blanches : tilleul, jasmin verveine, d'agrumes et de notes boisées parfaitement intégrées. La bouche est onctueuse, suave, bien équilibrée par une belle acidité. La finale est longue, d'une grande élégance, la minéralité est remarquable. A boire à l'apéritif, sur des poissons grillés, en sauce ou sur des fromages.

This wine is very pale in colour but has a seriously complex nose of white flowers: jasmine, verbena, with hints of citrus and vanilla. The palate is creamy and smooth with a well balanced acidity. The finish is long, with great elegance built around a remarkable mineral backbone. Drink as aperitif or with grilled fish or cheeses.

2013, ANNÉE HUMIDE ET TARDIVE / 2013, A WET AND LATE YEAR

L'hiver a été assez doux et relativement pluvieux. Le printemps a été marqué par de fortes précipitations et des températures fraîches. Ces conditions climatiques délicates ont entraîné une floraison tardive par rapport à la moyenne des 10 dernières années et des rendements très faibles. Un temps sec et ensoleillé en Juillet et en Août ont permis au raisin de murir dans de bonnes conditions.

The winter was a quite mild and relatively wet one, whilst spring was marked by high rainfall and cool temperatures. Due to tricky weather conditions, flowering was late compared to the last 10 years and yields were very low, but a dry and sunny period in July and August allowed the grapes to ripen nicely.

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

- | | |
|--|--|
| • Sol : calcaire & argilo- calcaire | • Soil: limestone & clay |
| • Âge des vignes : 25 ans (Sauvignon Blanc), 25 ans (Muscadelle), 30 ans (Sémillon). | • Age of vineyard: 25 years (Sauvignon Blanc), 25 years (Muscadelle), 30 years (Sémillon). |
| • Densité : 5 000 pieds/ha. | • Density: 5,000 vines per hectare. |
| • Rendement : 34hl/ha. | • Yield: 34hl/ha. |
| • Elevage : 8 mois, 70% en barriques. | • Ageing: 8 months, 70% in barrels. |
| • Date de mise en bouteille : 22/04/2014. | • Bottling date: 22/04/2014. |
| • Production : 10 100 bouteilles. | • Production: 10,100 bottles. |
| • Alcool : 13% vol. | • Alcohol: 13% vol. |
| • Acidité totale : 4,70 g/l. | • Total acidity: 4.70 g/l. |
| • pH: 3,18 | • pH: 3.18 |
| • Pluviométrie annuelle : 847 mm. | • Annual rainfall: 847 mm. |
| • Température moyenne annuelle : 12,66°C. | • Average Annual temperature: 12.66°C. |
| • AOC Bergerac Contrôlée | • 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