



CHATEAU  
**Thénac**



75% SAUVIGNON BLANC,  
20% SÉMILLON,  
5% MUSCADELLE

# Château Thénac 2015

## DÉGUSTATION / TASTING

Robe pâle, limpide. Des senteurs de fruits du soleil, abricots, pêche, se mêlent à des notes plus classiques de vanille et de pain grillé. L'attaque en bouche est marquée par la douceur, la suavité. Une fine acidité alliée à des notes boisées, donnent à l'ensemble une belle longueur. À boire sur une blanquette de veau, un risotto aux truffes ou des fromages affinés.

Bright, clear and pale in colour, nose of apricot and peach blend very well with more classic vanilla and toasted notes. The palate is characterised by sweet, pure fruit all underpinned by a fine acidity. The fruit, acidity and subtle oak note give the whole wine a beautiful length. Fabulous on its own, but especially with veal, truffle risotto or fine cheeses.

## 2015, L'ANNEE IDEALE / 2015, THE PERFECT YEAR

Après un hiver et un printemps doux, les mois de Juin et Juillet ont été secs et très chauds sans toutefois battre des records de température, la floraison et la véraison se sont déroulées parfaitement et rapidement. Après un mois d'Août relativement frais et humide qui a provoqué un redémarrage de la végétation, Septembre et Octobre ont été parfaits, doux et secs permettant de récolter les baies à leur optimum de maturité. Toutes ces conditions très favorables lors des périodes décisives de la vie de la vigne ont permis de produire le grand millésime 2015 déjà reconnu.

After both a mild winter and spring the months of June and July were dry and very hot, although not at record levels, resulting in the flowering and ripening happening perfectly and quickly. After a fresh and wet August, which caused a restart of growing, September and October were ideal - mild and dry - allowing the harvest of the grapes at their optimum maturity. All these good weather conditions during the decisive periods of the cycle has seen the production of a great 2015 vintage - already famous.

## FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

- Sol : calcaire & argilo- calcaire
  - Âge des vignes : 25 ans (Sauvignon Blanc), 25 ans (Muscadelle), 30 ans (Sémillon).
  - Densité : 5 000 pieds/ha.
  - Rendement : 48hl/ha.
  - Elevage : 8 mois, 70% en barriques.
  - Date de mise en bouteille : 15/04/2016.
  - Production : 6 900 bouteilles.
  - Alcool : 13% vol.
  - Acidité totale : 4,57 g/l.
  - pH: 3,16
  - Pluviométrie annuelle : 626 mm.
  - Température moyenne annuelle : 13,84°C.
  - AOC Bergerac Contrôlée
- Soil: limestone & clay
  - Age of vineyard: 25 years (Sauvignon Blanc), 25 years (Muscadelle), 30 years (Sémillon).
  - Density: 5,000 vines per hectare.
  - Yield: 48hl/ha.
  - Ageing: 8 months, 70% in barrels.
  - Bottling date: 15/04/2016.
  - Production: 6,900 bottles.
  - Alcohol: 13% vol.
  - Total acidity: 4.57 g/l.
  - pH: 3.16
  - Annual rainfall: 626 mm.
  - Average Annual temperature: 13.84°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](mailto:wines@chateau-thenac.com)