



CHATEAU
Thénac



90% SÉMILLON
10% MUSCADELLE

Château Thénac 2015

DÉGUSTATION / TASTING

La robe est jaune, brillante avec de légers reflets verts. Le premier nez est caractérisé par des notes d'acacia puis de miel et de confiture de coing à l'agitation soulignées par de légères notes toastées. En bouche l'équilibre est délicieux, la sucrosité est merveilleusement équilibrée par une douce acidité. A boire dès maintenant ou a garder de nombreuses années. A déguster sur des plats traditionnels : foie gras, fromages à pâtes persillées ou sur des desserts.

Yellow gold in colour with hints of green. Initially the nose is characterised by notes of acacia then honey and quince jam. On the palate the wine is delicious, the sweetness of the fruit is wonderfully balanced by a pleasant acidity. Ideal to drink now but it will age well and particularly well suited to traditional dishes such as foie gras, blue cheeses or with dessert.

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
 - Age des vignes : 27 ans (Sémillon), 25 ans (Muscadelle).
 - Densité : 5 000 pieds/ha.
 - Rendement : 18hl/ha.
 - Elevage : 6 mois en barriques.
 - Date de mise en bouteille : 15/04/2016.
 - Production : 2 400 bouteilles.
 - Alcool : 12,5% vol.
 - Sucre : 91,0 g/l.
 - Acidité totale : 3,27 g/l.
 - pH: 3,73
 - Pluviométrie annuelle : 626 mm.
 - Température moyenne annuelle : 13,84°C.
 - AOC Côtes de Bergerac Contrôlée
- Soil: limestone & clay
 - Age of vineyard: 27 years (Sémillon), 25 years (Muscadelle).
 - Density: 5,000 vines per hectare.
 - Yield: 18hl/ha.
 - Ageing: 6 months in barrels.
 - Bottling date: 15/04/2016.
 - Production: 2,400 bottles.
 - Alcohol: 12.5% vol.
 - Sugar content: 91.0 g/l.
 - Total acidity: 3.27 g/l.
 - pH: 3.73
 - Annual rainfall: 626mm.
 - Average Annual temperature: 13.84°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