



CHATEAU  
**Thénac**



80% SAUVIGNON BLANC,  
15% SÉMILLON,  
5% MUSCADELLE

# Château Thénac 2018

## DÉGUSTATION / TASTING

L'assemblage de Sauvignon Blanc, de Sémillon et de Muscadelle combiné à la vinification en barrique offrent à ce millésime 2018 de subtils arômes d'agrumes mêlés à des notes de pêche blanche et de vanille. En bouche, l'équilibre fraîcheur-acidité est parfaitement soutenu pas le boisé et le gras de la barrique. Un vin qui s'accordera parfaitement à des poissons grillés ou en sauce, à des viandes blanches ou à des fromages affinés. A déguster dès aujourd'hui ou à garder quelques années.

The blend of Sauvignon Blanc, Sémillon and Muscadelle combined with the vinification in barrels gives this 2018 vintage subtle aromas of citrus mixed with notes of white peach and vanilla. On the palate, there is very pure white fruit, underpinned by a freshness and acidity that provide a perfect balance. This is a wine that will pair perfectly with grilled fish, white meats or aged cheeses. Drink now or keep for a few years.

## 2018, UNE ANNÉE DE CONTRASTES ET DE SUPERBES ÉQUILIBRES / 2018, YEAR OF CONTRASTS AND INCREDIBLE BALANCES

L'année 2018 a offert deux visages totalement opposés. Les 2/3 des précipitations ont été observées entre Janvier et Juin. L'été ainsi que la période des vendanges ont été particulièrement secs et relativement chauds. Le stress hydrique a été modéré du fait des réserves accumulées au printemps. Des concentrations ont été observées durant la période de maturation. Les vendanges ont été réalisées sous des conditions idéales. Il a fallu être patient pour obtenir l'adéquation entre les maturités technologiques et phénoliques. Le millésime 2018 combine à la fois un haut niveau de maturité et une fraîcheur aromatique incomparable.

The year 2018 offered two totally opposite faces. 2/3 of the rainfall was observed between January and June. The summer and the harvest period were particularly dry and relatively hot. Water stress was moderate due to accumulated reserves during the spring. Concentrations were observed during the ripening period. The harvest was done under ideal weather conditions. It was necessary to be patient to obtain the adequacy between technological and phenolic maturities. The 2018 vintage combines a high level of maturity with an incomparable aromatic freshness.

## 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 : 54 hl/ha.
  - Elevage : 8 mois, 70% en barriques.
  - Date de mise en bouteille : 21/05/19.
  - Production : 2 400 bouteilles.
  - Alcool : 13.5% vol.
  - Acidité totale : 4.30 g/l.
  - pH : 3,25
  - Pluviométrie annuelle : 979 mm
  - Température moyenne annuelle : 13.91°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: 54 hl/ha.
  - Ageing: 8 months, 70% in barrels.
  - Bottling date: 21/05/2019.
  - Production: 2,400 bottles.
  - Alcohol: 13.5% vol.
  - Total acidity: 4.30 g/l.
  - pH: 3.25
  - Annual rainfall: 979mm.
  - Average Annual temperature: 13.91°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)