



CHATEAU
Thénac



66% MERLOT,
18% CABERNET SAUVIGNON,
12% CABERNET FRANC
4% MALBEC

Château Thénac 2018

DÉGUSTATION / TASTING

Robe sombre, profonde, d'un rouge rubis aux reflets pourpres. Des arômes de fruits noirs très expressifs exhalent du verre, mûre, cassis et cerise noire mêlés à des notes de cèdre et de cuir, le tout soutenu par des touches épicés et de vanille. En bouche, l'attaque ronde et veloutée, laisse place à la structure tannique intense, révélant la puissance et la concentration de ce 2018. Soyeux et bien intégrés, les tanins offrent une belle texture, prémises d'une finale longue et intense. Il s'harmonisera à la perfection avec des viandes rouges, du gibier ou des fromages affinés.

A deep, dark ruby-red colour with purple highlights. Very expressive black fruit aromas emerge from the glass: blackberry, blackcurrant and black cherry mixed with notes of cedar and leather, underpinned by hints of spice and vanilla. On the palate, the round, velvety entry gives way to an intense tannic structure, revealing the power and concentration of this 2018. Silky and well-integrated, the tannins are beautifully textured, leading to a long, intense finish. A perfect match for red meats, game or mature cheeses.

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
 - Âge des vignes : 25 ans (Merlot), 20 ans (Cabernet Sauvignon), 15 ans (Cabernet Franc), 10 ans (Malbec).
 - Densité : 5 000 pieds/ha.
 - Rendement : 48hl/ha.
 - Elevage : 12 mois, 100% en barriques.
 - Date de mise en bouteille : 05/2020.
 - Production : 30 000 bouteilles.
 - Alcool : 14,5% vol.
 - Acidité totale : 4,10 g/l.
 - pH: 3,70
 - Pluviométrie annuelle : 979 mm
 - Température moyenne annuelle: 13,91°C.
 - AOC Bergerac Contrôlée
- Soil: limestone
 - Age of vineyard: 25 years (Merlot), 20 years (Cabernet Sauvignon), 15 years (Cabernet Franc), 10 years (Malbec).
 - Density: 5,000 vines per hectare.
 - Yield: 48hl/ha.
 - Ageing: 12 months, 100% in barrels.
 - Bottling date: 05/2020.
 - Production: 30,000 bottles.
 - Alcohol: 14.5% vol.
 - Total acidity: 4.10 g/l.
 - pH: 3.70
 - Annual rainfall: 979 mm.
 - 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