



CHATEAU
Thénac



67% SAUVIGNON BLANC,
28% SÉMILLON,
5% MUSCADELLE

Château Thénac 2019

DÉGUSTATION / TASTING

Les 3 cépages blancs emblématiques de la propriété, Sauvignon, Sémillon et Muscadelle sont assemblés pour produire ce grand vin. La robe est limpide, brillante avec des reflets verts. Au nez, c'est une explosion d'arômes. Poire, fleurs blanches (chèvrefeuille) laissent place à des notes de pamplemousse rose beurré et de vanille. En bouche la texture est fine et onctueuse. Le gras de l'attaque est parfaitement soutenu par une douce acidité. La longueur est importante. A boire dès aujourd'hui ou à garder quelques années. A savourer à l'apéritif, sur du poisson cru mariné ou des fromages de chèvre affinés.

To produce this great wine, we blend together the 3 key white grape varieties of the estate, namely Sauvignon, Sémillon and Muscadelle. Bright yellow in colour with hints of green, there are aromas of pears, white flowers (honeysuckle) along with pink grapefruit and vanilla. On the palate, the texture is fine and creamy. The richness of the attack is perfectly balanced by a crisp acidity and the flavours persist for several minutes. Drink now or keep for a few years. Enjoy as an aperitif, this wine is especially well suited to marinated raw fish or aged goat's cheese.

2019, UNE NOUVELLE ANNÉE CONTRASTÉE / 2019, ANOTHER YEAR OF CONTRASTS

Difficile de tirer des enseignements sur le millésime aux vues des conditions climatiques de 2019 tant celles-ci sont contrastées d'un mois à l'autre. Après un hiver doux et humide, le débourrement a été très précoce, autour du 25 mars à Thénac. L'élément le plus marquant de l'année est sans doute juillet. Nous n'avons observé aucune précipitation du 21 juin au 28 juillet avec des températures caniculaires de plus de 40°C Heureusement les mois d'Août et Septembre ont modifié complètement la physionomie. Des températures plus clémentes ont permis à la vigne de se détendre et ainsi d'obtenir des maturités parfaites. L'ensemble des vendanges s'est déroulé sous des conditions parfaites. Celles-ci ont débuté le 11 Septembre pour se terminer le 10 octobre.

It's difficult to draw conclusions about the vintage from the climatic conditions of 2019, as they are so varied from one month to the next. After a mild and wet winter, budburst was very early - around 25 March at Thénac. The most striking feature of the year was undoubtedly July. We did not see any rainfall from 21 June to 28 July, with scorching temperature of over 40°C. Fortunately, August and September completely changed the situation. Milder temperatures in these months allowed the vines to relax and thus obtain perfect ripeness. As a result, the harvest took place under perfect conditions, beginning on 11 September and ending on 10 October.

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 : 55 hl/ha.
 - Elevage : 8 mois en barriques.
 - Date de mise en bouteille : 05/05/2020.
 - Production : 2 400 bouteilles.
 - Alcool : 13,5% vol.
 - Acidité totale : 4,60 g/l.
 - pH : 3,18
 - Pluviométrie annuelle : 97,4 mm
 - Température moyenne annuelle : 13,83°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: 55hl/ha.
 - Ageing: 8 months in barrels.
 - Bottling date: 05/05/2020.
 - Production: 2,400 bottles.
 - Alcohol: 13.5% vol.
 - Total acidity: 4.60 g/l.
 - pH: 3.18
 - Annual rainfall: 97.4 mm.
 - Average Annual temperature: 13.83°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