



# Château Thénac 2022

CHATEAU  
**Thénac**



80% SAUVIGNON BLANC,  
16% SÉMILLON,  
4% MUSCADELLE

## DÉGUSTATION / TASTING

La robe de ce vin est jaune pâle, légèrement dorée. Le bouquet dévoile une large palette aromatique de fruits mûrs (poire, pêche blanche) et d'agrumes (citron confit, orange). L'élevage en barrique apporte des notes toastées et beurrées. Rond et soyeux à l'attaque, avec une belle texture en bouche. La finale est persistante apportant des notes légèrement grillées et de fruits mûrs. Un vin équilibré, d'une grande élégance qui allie richesse et finesse. Ce vin se mariera à merveille avec des poissons (saumon, truite), des volailles en sauce ou des fromages affinés.

This wine has a pale yellow, slightly golden colour. The bouquet reveals a wide range of aromas of ripe fruit (pear, white peach) and citrus (preserved lemon, orange). Barrel ageing adds toasty, buttery notes. Round and silky on the approach, with a fine texture on the palate. The finish is persistent, with hints of toast and ripe fruit. A well-balanced wine of great elegance, combining richness and finesse. This wine is perfect with fish (salmon, trout), poultry in sauce or mature cheeses.

## 2022, UNE ANNEE EXTREMEMENT CHAUDE ET SECHE / 2022, AN EXTREMELY HOT AND DRY YEAR

Après une pause en 2021, nous avons à nouveau connu en 2022 une année d'une grande douceur. Seules les températures du mois d'avril furent inférieures à la moyenne mensuelle des dix dernières années. Les records de douceur et de chaleur ont été battus pratiquement pour tous les autres mois. Autre fait marquant : la sécheresse, le déficit hydrique a commencé dès l'hiver et a accompagné toute la saison végétative, seulement 47 mm de pluies sont tombés en juillet et en août. La vigne de par sa résilience mais aussi par ses origines méditerranéennes a particulièrement bien résisté à ces conditions extrêmes.

After a break in 2021, 2022 was again a very mild year. Only in April were the temperatures below the monthly average of the last ten years. In almost all other months, records for warmth and mildness were broken. Another striking fact: the drought, the water deficit started in winter and accompanied the whole vegetative season, only 47 mm of rain fell in July and August. The vine, because of its resilience but also because of its Mediterranean origins, resisted these extreme conditions particularly well.

## FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

- |  |  |
|--|--|
| • Sol : calcaire & argilo- calcaire  | • Soil: limestone & clay   |
| • Âge des vignes : 25 ans (Sauvignon Blanc), 25 ans (Muscadelle), 30 ans (Sémillon). | • Age of vineyard: 25 years (Sauvignon Blanc), 25 years (Muscadelle), 30 years (Sémillon). |
| • Densité : 5 000 pieds/ha.  | • Density: 5,000 vines per hectare.  |
| • Rendement : 35 hl/ha.  | • Yield: 35hl/ha.  |
| • Elevage : 9 mois en barriques.   | • Ageing: 9 months in barrels.   |
| • Date de mise en bouteille : 05/2023.   | • Bottling date: 05/2023.  |
| • Production : 3 000 bouteilles.   | • Production: 3,000 bottles.   |
| • Alcool : 13.5% vol.  | • Alcohol: 13.5% vol.  |
| • Acidité totale : 4.20 g/l.   | • Total acidity: 4.20 g/l.   |
| • pH: 3,40   | • pH: 3.40   |
| • Pluviométrie annuelle : 450 mm.  | • Annual rainfall: 450 mm.   |
| • Température moyenne annuelle : 16.09°C.  | • Average Annual temperature: 16.09°C.   |
| • AOC Bergerac Contrôlée   | • 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)