



CHATEAU
Thénac



100% SÉMILLON

Château Thénac 2022

DÉGUSTATION / TASTING

Ce 2022 se pare d'une robe dorée, brillante et intense. Au nez il dévoile des notes de miel, de fleurs d'acacia et de jasmin, de fruits confis et d'une touche d'agrumé, le tout magnifié par des nuances de vanille, de pain d'épice (et de cire d'abeille). En bouche, l'attaque est opulente, suave, la texture veloutée enveloppe le palais d'une douceur parfaitement intégrée, contre balancée par une belle fraîcheur. Les riches saveurs de ce vin se prolongent harmonieusement en bouche avec une belle rondeur et une légère touche de minéralité pour un équilibre parfait.

This 2022 has a brilliant, intense golden colour. On the nose, it reveals notes of honey, acacia and jasmine flowers, candied fruit and a touch of citrus, enhanced by hints of vanilla, gingerbread (and beeswax). On the palate, the onset is opulent and suave, the velvety texture envelops the palate in a perfectly integrated sweetness, counterbalanced by a lovely freshness. The rich flavours of this wine continue harmoniously on the palate, with a lovely roundness and a light touch of minerality for perfect balance.

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. La vigne de par sa résilience mais aussi par ses origines méditerranéennes a particulièrement bien résisté à ces conditions extrêmes. Nous avons dû nous aussi changer notre façon de travailler à la vigne : plus de travail du sol pour éviter la concurrence de l'herbe et moins d'intervention sur le feuillage pour garder l'ombre et protéger les raisins. Les vendanges ont débuté le 25 aout pour se terminer le 26 octobre pour notre liquoreux.

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. The vine, because of its resilience but also because of its Mediterranean origins, resisted these extreme conditions particularly well. We also had to change our way of working in the vineyard: more tillage to avoid competition from grass and less intervention on the foliage to keep the shade and protect the grapes.

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

- Sol : calcaire & argilo-calcaire
- Âge des vignes : 30 ans (Sémillon).
- Densité : 5 000 pieds/ha.
- Rendement : 15hl/ha.
- Elevage : 6 mois en barriques.
- Date de mise en bouteille : 22/01/2024.
- Production : 1 800 bouteilles.
- Alcool : 13% vol.
- Sucre : 180,0 g/l.
- Acidité totale : 3,9 g/l.
- pH: 3,45
- Pluviométrie annuelle : 1 038 mm.
- Température moyenne annuelle : 14,39°C.
- AOC Côtes de Bergerac Contrôlée
- Soil: limestone & clay
- Age of vineyard: 30 years (Sémillon).
- Density: 5,000 vines per hectare.
- Yield: 15hl/ha.
- Ageing: 6 months in barrels.
- Bottling date: 22/01/2024.
- Production: 1,800 bottles.
- Alcohol: 13% vol.
- Sugar content: 180.0 g/l.
- Total acidity: 3.9 g/l.
- pH: 3.45
- Annual rainfall: 1,038mm.
- Average Annual temperature: 14.39°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