



CHATEAU  
**Thénac**



65% MERLOT,  
25% CABERNET SAUVIGNON,  
10% CABERNET FRANC

## Fleur de Thénac 2012

### DÉGUSTATION / TASTING

Vin sombre de couleur grenat. Le nez est caractérisé par des arômes de fruits noirs : myrtille, cassis et des notes épicées : poivre blanc, cannelle, chocolat. La bouche est onctueuse, les tanins sont présents mais très fins et élégants. L'ensemble est d'une grande précision, la longueur est importante. A boire sur des viandes rouges, des fromages ou de plats exotiques.

A dark garnet, brooding wine with aromas of blueberry, blackcurrant and white pepper spice. The palate is creamy and has dark chocolate and caramel notes. The tannins are very fine and well integrated. Overall, the wine is very precise and the length is exceptional. Perfect with red meats, cheeses or exotic dishes.

### 2012, DE FORTES AMPLITUDES CLIMATIQUES / 2012, CLIMATE AND TEMPERATURE VARIATION

L'hiver particulièrement sec et froid (-13°C mesuré à Thénac le 09/02/2012) a entraîné un démarrage tardif de la végétation. Le printemps a été marqué par des températures assez élevées (sauf en Avril), et une pluviométrie importante. L'été, chaud et sec (38.5°C le 17/08/2012, température exceptionnelle à cette date) a provoqué un stress hydrique modéré, les baies sont restées petites, favorisant ainsi la concentration. La vendange a été réalisée dans de bonnes conditions malgré quelques épisodes pluvieux.

Winter was particularly dry and cold (-13°C on the 09/02/2012) resulting in a late start to the growing season. The spring was marked by relatively high temperatures (except in April) and high rainfall. The summer was hot and dry (38.5°C on 17/08/2012) which caused a moderate water stress and the berries remained small, thus promoting concentration. The harvest was carried out in good conditions despite some rainy periods.

### FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

- Sol : calcaire et Argilo-calcaire
  - Âge des vignes : 25 ans (Merlot), 20 ans (Cabernet Sauvignon), 15 ans (Cabernet Franc).
  - Densité : 5 000 pieds/ha.
  - Rendement : 45hl/ha.
  - Elevage : 12 mois en barriques
  - Date de mise en bouteille : 27/05/2014.
  - Production : 47 500 bouteilles.
  - Alcool : 14% vol.
  - Acidité totale : 3,42 g/l.
  - pH: 3,57
  - Pluviométrie annuelle : 718 mm.
  - Température moyenne annuelle : 13,13°C.
  - AOC Bergerac Contrôlée
- Soil: limestone and Clay
  - Age of vineyard: 25 years (Merlot), 20 years (Cabernet Sauvignon), 15 years (Cabernet Franc).
  - Density: 5,000 vines per hectare.
  - Yield: 45hl/ha.
  - Ageing: 12 months in barrels
  - Bottling date: 27/05/2014.
  - Production: 47,500 bottles.
  - Alcohol: 14% vol.
  - Total acidity: 3.42 g/l.
  - pH: 3.57
  - Annual rainfall: 718 mm.
  - Average Annual temperature: 13.13°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