



CHATEAU
Thénac



74% SAUVIGNON BLANC,
20% SÉMILLON,
6% MUSCADELLE

Fleur de Thénac 2016

DÉGUSTATION / TASTING

Robe limpide, transparente. Nez d'une grande finesse marqué par des arômes de fruits murs : abricot, pamplemousse. La bouche est tonique, elle est caractérisée par des notes d'agrumes et de fleurs blanches. L'ensemble présente un agréable équilibre. A boire à l'apéritif, sur des poissons grillés, avec des coquillages.

Clear and bright in colour, with a fine nose of ripe fruit, especially apricot and grapefruit. The palate is characterised by hints of citrus and white flowers. This wine offers a pleasant balance between fruit concentration and freshness. To enjoy as an aperitif or with grilled fish or shellfish.

2016, UNE ANNÉE COMPLEXE MAIS QUI SE TERMINE (TRÈS) BIEN / 2016, A COMPLEX YEAR THAT FINISHED (VERY) WELL

A Thénac, il est tombé plus pluie du 1^{er} Janvier au 20 Juin que sur toute l'année 2015. Le printemps a été frais retardant ainsi la floraison à fin Juin. Mais les conditions climatiques se sont alors inversées. Plus aucune goutte de pluie n'est tombée jusqu'au 20 Septembre, avec des températures caniculaires en Juillet et Août. La vigne a ainsi rattrapé son retard. Les réserves accumulées au printemps ont alimenté la vigne en eau de façon régulière, nous avons pu ainsi obtenir de parfaites maturités. Les conditions climatiques ont été idéales pendant les vendanges avec du beau temps et des températures fraîches.

At Thénac, from the 1st January to the 20th June, the total rainfall was more than in the whole of 2015. The fresh spring brought a late flowering at the end of June by which time the climatic conditions had totally changed. Not another single drop of rain fell on the vineyard until the 20th September and, in fact, we endure heatwave-like temperature in July and August. The vines could therefore catch up. The water reserves accumulated during the spring meant that the vine has had a constant access to water which, in turn, meant that we were able to get a perfect level of maturity for the grapes. The weather was ideal during the harvest with sunny days and cool temperatures.

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

- Sol : calcaire et Argilo-calcaire
 - Âge des vignes : 20 ans (Sauvignon Blanc), 15 ans (Muscadelle), 25 ans (Sémillon).
 - Densité : 5 000 pieds/ha.
 - Rendement : 48hl/ha.
 - Elevage : 8 mois en cuve
 - Date de mise en bouteille: 24/04/2017.
 - Production : 15 200 bouteilles.
 - Alcool : 12,5% vol.
 - Acidité totale : 4,16 g/l.
 - pH: 3,10
 - Pluviométrie annuelle : 1 007 mm.
 - Température moyenne annuelle : 13,49°C.
 - AOC Bergerac Contrôlée
- Soil: limestone and Clay
 - Age of vineyard: 20 years (Sauvignon Blanc), 15 years (Muscadelle), 25 years (Sémillon).
 - Density: 5,000 vines per hectare.
 - Yield: 48hl/ha.
 - Ageing: 8 months in vat
 - Bottling date: 24/04/2017.
 - Production: 15,200 bottles.
 - Alcohol: 12.5% vol.
 - Total acidity: 4.16 g/l.
 - pH: 3.10
 - Annual rainfall: 1,007 mm.
 - Average Annual temperature: 13.49°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