



CHATEAU
Thénac



80% SAUVIGNON BLANC,
10% SÉMILLON,
10% MUSCADELLE

Fleur de Thénac 2017

DÉGUSTATION / TASTING

Robe très pale, limpide, aux légers reflets verts. Le nez est dominé par des notes de fleurs blanches évoluant vers des arômes d'agrumes et de pêche blanche. La bouche est bien équilibrée avec du gras et de la rondeur à l'attaque soulignée par une touche vanillée. La longueur est importante. A boire à l'apéritif, sur des entrées ou des fruits de mer.

Bright in colour with hints of green. The wine has a complex nose of white flowers, citrus and white peach. The palate is well balanced, creamy and dense underlined by a hint of vanilla. The finish is long and mouthwatering. Enjoy as an aperitif, especially with cold starters or seafood.

2017, LES ÉQUILIBRES CLIMATIQUES HABITUELS ONT ÉTÉ PERTURBÉS / 2017, THE BALANCE OF NATURE HAS BEEN DISTURBED

La sortie de l'hiver a été douce (+1.5°C en Mars), provoquant un débourrement précoce, les premiers bourgeons sont apparus fin Mars soit avec 10 jours d'avance. Malgré le gel tardif observé fin Avril, qui heureusement n'a pas touché le vignoble de Château Thénac, l'avance s'est poursuivie jusqu'à l'épisode caniculaire de Juin. Des températures de plus de 35°C ont été observées du 18 au 23 Juin. La vigne a poussé de façon anarchique et les travaux en vert ont dû être réalisés en un temps record. Les conditions climatiques se sont alors inversées et les 3 mois suivants ont été relativement frais, peu ensoleillés et secs. Les raisins sont arrivés lentement à parfaite maturité de façon équilibrée et sans excès.

The end of winter was mild, causing an early budburst with the first buds appearing at the end of March - 10 days earlier than usual. Despite the late frost at the end of April, which fortunately did not affect the vineyard at Château Thénac, the early nature of things continued until the heat wave of June, when we experienced temperatures above 35°C between the 18th to 23rd June. The vines grew in an uncontrolled way and green harvesting had to be done in record time. The weather conditions then reversed and the next three months were relatively cool, with little sun and no rain. This period meant that, having started early, could eventually slowly reach perfect maturity in a harmonious way and without any excess.

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 : 53 hl/ha.
- Elevage : 8 mois en cuve
- Date de mise en bouteille: 24/04/2018.
- Production : 10 500 bouteilles.
- Alcool : 13% vol.
- Acidité totale : 4.02 g/l.
- pH: 3,06
- Pluviométrie annuelle : 890 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: 53 hl/ha.
- Ageing: 8 months in vat
- Bottling date: 24/04/2018.
- Production: 10,500 bottles.
- Alcohol: 13% vol.
- Total acidity: 4.02 g/l.
- pH: 3.06
- Annual rainfall: 890 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