



CHATEAU
Thénac



60% MERLOT,
17% MALBEC
15% CABERNET SAUVIGNON,
8% CABERNET FRANC,

Fleur de Thénac 2017

DÉGUSTATION / TASTING

Ce vin à la robe rubis profond, dévoile des arômes intenses de fruits rouge et de baies noires, réhaussés par des notes subtiles de cèdre, de tabac et de vanille. En bouche, la structure est élégante et les tannins souples. Les notes de fruits se mêlent à des touches de réglisse, poivre noir et café, offrant une belle complexité. La finale est longue et les notes de fruits sont persistante. Ce vin peut être dégusté dès aujourd'hui mais dévoilera tout son potentiel dans quelques années. Parfait pour accompagner vos viandes grillées et fromages à pâte dure, il s'accordera également avec une grande variété de saveurs.

This deep ruby coloured wine reveals intense notes of red fruits and black berries enhanced by subtle notes of cedar, tobacco and vanilla. On the palate the structure is elegant and tannins are refined. The fruits notes are joined by touch of liquorice, black pepper and coffee, that has a beautiful complexity. The finish is long with persistent fruit notes. This wine can be enjoyed now but will reveal its full potential in few years. It will be perfect to pair with grilled meat and matured cheeses but will also combine with lots of savoury dishes.

2017, LES ÉQUILIBRES CLIMATIQUES HABITUELS ONT ÉTÉ PERTURBÉS / 2017, A COMPLEX YEAR THAT FINISHED (VERY) WELL

La sortie de l'hiver a été douce, les premiers bourgeons sont apparus fin Mars soit avec 10 jours d'avance. Malgré le gel tardif observé fin Avril, qui 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 à la mi-Juin. La vigne a poussé de façon excessive 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 with the first buds appearing at the end of March, 10 days earlier than usually. Despite the late frost at the end of April, which did not affect the vineyard at Château Thénac, the growth continued until the heat wave of June. Temperatures above 35°C were observed in mid-June. The vines grew in an uncontrolled way and the green work had to be done in record time. The conditions then reversed and the next three months were relatively cool, not very sunny and dry. The grapes slowly reached perfect maturity in a harmonious way and without excess.

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

- Sol : calcaire et Argilo-calcaire
- Âge des vignes : 25 ans (Merlot), 20 ans (Cabernet Sauvignon), 15 ans (Cabernet Franc), 10 ans (Malbec).
- Densité : 5 000 pieds/ha.
- Rendement : 52hl/ha.
- Elevage : 12 mois, 50% en barriques - 50% en cuve.
- Date de mise en bouteille : 17/06/2019.
- Production : 30 100 bouteilles.
- Alcool : 14.5% vol.
- Acidité totale : 3,42 g/l.
- pH: 3,47
- Pluviométrie annuelle : 890 mm.
- Température moyenne annuelle : 13,49°C.
- AOC Bergerac Contrôlée
- Soil: limestone and Clay
- Age of vineyard: 25 years (Merlot), 20 years (Cabernet Sauvignon), 15 years (Cabernet Franc), 10 years (Malbec).
- Density: 5,000 vines per hectare.
- Yield: 52hl/ha.
- Ageing: 12 months, 50% in barrels - 50% in vat.
- Bottling date: 17/06/2019.
- Production: 30,100 bottles.
- Alcohol: 14.5% vol.
- Total acidity: 3.42 g/l.
- pH: 3.47
- Annual rainfall: 890mm.
- 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