



CHATEAU
Thénac



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

Fleur de Thénac 2018

DÉGUSTATION / TASTING

Issu d'un assemblage de Sauvignon, Sémillon et Muscadelle, ce vin possède une belle robe jaune pâle aux reflets verts. Le nez est éclatant, révélant des notes d'ananas, de pêche et de zestes d'agrumes. La bouche est parfaitement équilibrée entre la fraîcheur et la douceur, laissant apparaître des notes de fruits tropicaux bien mûrs. A boire à l'apéritif, avec des entrées froides, sur des poissons ou des coquillages.

Made from Sauvignon, Sémillon and Muscadelle, this vibrant white is pale lemon in colour and has a wonderfully enticing nose of pineapple, peach and zesty lemon fruits. The palate is well balanced between freshness and a touch of sweetness, revealing ripe tropical notes and a fresh, mineral finish. Best enjoyed as an aperitif of with cold starters or seafood.

2018, UNE ANNÉE DE CONTRASTES ET DE SUPERBES ÉQUILIBRES / 2018, YEAR OF CONTRASTS AND INCREDIBLE BALANCES

L'année 2018 a offert deux visages totalement opposés. Les 2/3 des précipitations ont été observées entre Janvier et Juin. L'été ainsi que la période des vendanges ont été particulièrement secs et relativement chauds. Le stress hydrique a été modéré du fait des réserves accumulées au printemps. Des concentrations ont été observées durant la période de maturation. Les vendanges ont été réalisées sous des conditions idéales. Il a fallu être patient pour obtenir l'adéquation entre les maturités technologiques et phénoliques. Le millésime 2018 combine à la fois un haut niveau de maturité et une fraîcheur aromatique incomparable.

The year 2018 offered two totally opposite faces. 2/3 of the rainfall was observed between January and June. The summer and the harvest period were particularly dry and relatively hot. Water stress was moderate due to accumulated reserves during the spring. Concentrations were observed during the ripening period. The harvest was done under ideal weather conditions. It was necessary to be patient to obtain the adequacy between technological and phenolic maturities. The 2018 vintage combines a high level of maturity with an incomparable aromatic freshness.

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 : 58 hl/ha.
 - Elevage : 8 mois en cuve
 - Date de mise en bouteille: 13/03/2019.
 - Production : 5,000 bouteilles.
 - Alcool : 13.5% vol.
 - Acidité totale : 3.74 g/l.
 - pH: 3,16
 - Pluviométrie annuelle : 979 mm.
 - Température moyenne annuelle : 13.91°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: 13/03/2019.
 - Production: 5,000 bottles.
 - Alcohol: 13.5% vol.
 - Total acidity: 3.74 g/l.
 - pH: 3.16
 - Annual rainfall: 979 mm.
 - Average Annual temperature: 13.91°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