



CHATEAU  
**Thénac**



60% MERLOT,  
20% CABERNET FRANC,  
20% CABERNET SAUVIGNON

# Fleur de Thénac 2021

## DÉGUSTATION / TASTING

Robe très pâle aux légers reflets saumonés. Fraise écrasée, framboise et pamplemousse caractérisent les arômes au nez. La bouche est onctueuse et ample et finit sur une belle fraîcheur, la persistance des arômes est importante. A boire sur des entrées froides, des grillades ou des poissons.

Very pale in colour with some salmon-pink highlights. Crushed strawberry, raspberry and grapefruit notes characterise the aromas on the nose. The palate is unctuous, full and ends with a nice freshness. The fruit is present throughout the mid-palate and the finish. Best enjoyed with cold starters, grilled meats or fish.

## 2021, UN MILLESIME TYPIQUE DES ANNEES 90 ? / 2021, A TYPICAL VINTAGE FROM THE 1990S ?

Après plusieurs années chaudes et précoces, nous avons connu en 2021 des conditions climatiques plus classiques. Les températures du printemps ont été légèrement inférieures à la moyenne. Le débourrement début Avril fut conforme à la moyenne de ces 10 dernières années. La période la plus marquante a été sans nul doute l'été avec un déficit important de l'ensoleillement (-10%) et des températures maximales basses (-1.2°C). La température maximale mesurée durant l'été fût de 32°C, alors qu'habituellement nous dépassons à de nombreux reprises les 40°C. Ces conditions ont retardé la maturité de façon importante, les vendanges ont commencé le 20 Septembre par les blancs secs pour se terminer le 12 Octobre. Les pluies de début Septembre n'ont pas eu d'impact sur la qualité.

After several warm and early harvesting years, we experienced more classic weather conditions in 2021. Spring temperatures were slightly below average and bud burst in early April was in line with the average of the past 10 years. The most significant period of the vintage was undoubtedly the summer as there was a significant lack of sunshine (-10% less than the previous year) and lower temperatures (-1.2°C). The highest temperature measured during the summer was 32°C, when it can often exceed 40°C in most years. These weather conditions significantly delayed the ripening and so the harvest of the dry whites began on September 20<sup>th</sup> and ended on October 12<sup>th</sup> for the Cabernet Sauvignon. Thankfully the rains in early September had no impact on the overall quality.

## 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 : 35 hl/ha.
  - Elevage : 6 mois en cuve
  - Date de mise en bouteille : 04/2022.
  - Production : 3 000 bouteilles.
  - Alcool : 12.5% vol.
  - Acidité totale : 5,13 g/l.
  - pH: 3,28
  - Pluviométrie annuelle : 890 mm.
  - Température moyenne annuelle : 13,2°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: 35hl/ha.
  - Ageing: 6 months in vat
  - Bottling date: 04/2022.
  - Production: 3,000 bottles.
  - Alcohol: 12.5% vol.
  - Total acidity: 5.13 g/l.
  - pH: 3.28
  - Annual rainfall: 890 mm.
  - Average Annual temperature: 13.2°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](mailto:wines@chateau-thenac.com)