



Fleur de Thénac 2023

CHATEAU
Thénac



70% MERLOT,
20% CABERNET SAUVIGNON,
10% CABERNET FRANC

DÉGUSTATION / TASTING

Robe pâle, presque saumon avec des reflets brillants. Des arômes de fruits rouges tels que la fraise et la framboise dominant au nez. On peut également percevoir des nuances d'agrumes telles que le pamplemousse rose ou la clémentine. En bouche, les saveurs de fruits rouges se confirment, accompagnées d'une légère minéralité. La structure est onctueuse, veloutée, avec une acidité douce qui contribue à la fraîcheur du vin. La finale est nette et persistante, laissant une agréable sensation de fruits rouges frais en bouche. A boire sur des entrées froides, des terrines de poisson, des grillades.

Pale in colour with some salmon-pink notes. Aromas of strawberries and raspberries leap from the glass, along with a subtle hint of citrus. On the palate, the wine is fresh, fruity, with a tangible minerality which supports a rich yet balanced texture. This minerality, along with gentle acidity, gives the wine a great freshness. The finish is clean and persistent with pleasant and savoury notes of red fruits. Best enjoyed with cold starters, fish or grilled meat, this wine is equally at home as an aperitif.

2023, UNE ANNÉE QUI PRÉSAGE L'AVENIR ? / 2023, A YEAR THAT HERALDS THE FUTURE

L'année 2023 a été marquée à nouveau par une grande douceur. Avec 14.71°C de moyenne, c'est l'année la plus chaude après 2022. La pluviométrie a quant à elle été plus contrastée suivant les mois. Le printemps a été pluvieux avec un cumul de 346.9 mm de mars à juin. Pluie et douceur ont engendré des conditions climatiques quasi tropicales favorisant une croissance démesurée de la vigne mais aussi une nécessité de protection sans faille contre les maladies fongiques. A partir de juillet la douceur a persisté sans pic de chaleur mais un temps plus sec s'est installé de façon durable. Les conditions climatiques ont été parfaites, parfois très chaudes durant la récolte et l'ensemble des cépages a été ramassé à parfaite maturité.

Despite having an average temperature of 14.71°C, making it the warmest year on record after 2022, general vintage conditions can be described as mild. This is partly due to irregular rainfall from month to month. Spring was decisively rainy, with a total of 346.9mm from March to June. The combination of such a level of wetness and mild temperatures created almost tropical climatic conditions, enabling the vines to grow vigorously, meaning we had to be vigilant to protect them against fungal diseases. From July onwards, the mild weather persisted without any heat spikes, but crucially also with less rain, allowing an almost perfect fruit set. Nearer harvest time, the weather conditions could be described as perfect, with some very hot days, allowing us to pick all our grape varieties at a perfect level of ripeness.

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

- Sol : calcaire et Argilo-calcaire
- Âge des vignes : 25 ans (Merlot), 20 ans (Cabernet Sauvignon), 18 ans (Cabernet Franc)
- Densité : 5 000 pieds/ha.
- Rendement : 52 hl/ha.
- Elevage : 4 mois en cuve sur lies fines
- Date de mise en bouteille : 02/2024.
- Production : 3 600 bouteilles.
- Alcool : 13% vol.
- Acidité totale : 4.52 g/l.
- pH: 3,12
- Pluviométrie annuelle : 750 mm.
- Température moyenne annuelle : 14.71°C.
- AOC Bergerac Contrôlée
- Soil: limestone and Clay
- Age of vineyard: 25 years (Merlot), 20 years (Cabernet Sauvignon), 18 years (Cabernet Franc)
- Density: 5,000 vines per hectare.
- Yield: 52hl/ha.
- Ageing: 4 months on the lies in vat
- Bottling date: 02/2024.
- Production: 3,600 bottles.
- Alcohol: 13% vol.
- Total acidity: 4.52 g/l.
- pH: 3.12
- Annual rainfall: 750 mm.
- Average Annual temperature: 14.71°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