



CHATEAU  
**Thénac**



75% MERLOT,  
10% CABERNET SAUVIGNON,  
15% CABERNET FRANC

## Fleur de Thénac 2009

### DÉGUSTATION / TASTING

Un joli vin d'une couleur cerise, rouge-grenat. Au nez, il exhale des parfums séduisants de fruits rouges, de liqueur de prune, de gingembre et de poivre blanc. La bouche est souple, ronde, la texture est soyeuse et les tanins élégants. Un grand vin à boire immédiatement pour lui-même ou avec des plats aromatiques.

An attractive wine with cherry/red-garnet colour. On the nose, it gives an alluring perfume of red fruits, plum liquor, ginger and white pepper. It is rounded and supple on the palate, with a silky texture and elegant tannins. A great wine to drink immediately on its own or with a range of full flavoured foods.

### 2009, MILLÉSIME DE GRANDE MATURITÉ / 2009, A VINTAGE OF GREAT MATURITY

Cycle végétatif normal avec les mois de Mai et Juin secs propices à une floraison rapide et homogène. Les mois de Juillet et Août sont chauds et permettent un bon remplissage des baies. Belle arrière-saison favorable à des maturités lentes et abouties.

The vines grew well in May and the weather in June was conducive to a rapid and even flowering. Hot conditions in July and August meant that the grapes ripened quickly and filled out to a very good size. The beautiful Indian summer in September continued to aid the maturity of the grapes.

### 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 : 40hl/ha.
  - Elevage : 6 mois en barriques .
  - Date de mise en bouteille : 18/08/2011.
  - Production : 224 000 bouteilles.
  - Alcool : 14,5% vol.
  - Acidité totale : 3,24 g/l.
  - pH: 3,68
  - Pluviométrie annuelle : 840 mm.
  - Température moyenne annuelle : 13,43°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: 40hl/ha.
  - Ageing: 6 months in barrels.
  - Bottling date: 18/08/2011.
  - Production: 224,000 bottles.
  - Alcohol: 14.5% vol.
  - Total acidity: 3.24 g/l.
  - pH: 3.68
  - Annual rainfall: 840 mm.
  - Average Annual temperature: 13.43°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)