



CHATEAU
Thénac



100% MERLOT,
MEVUSHAL 89C
KOSHER FOR PASSOVER

Fleur de Thénac 2010 Kosher

DÉGUSTATION / TASTING

Un intense bouquet de fruits rouges et une note de vanille caractérisent ce séduisant vin à la robe profonde rubis-grenat. Léger, fruité et de belle texture, ce vin du Sud-Ouest de la France est prêt à boire immédiatement.

An intense bouquet of red fruits and vanilla characterise this enticing, deep ruby-purple coloured wine. Soft, juicy and beautifully textured, this wine from South-West France is ready to drink immediately.

2010, ANNÉE FRAICHE / 2010, A COOLER YEAR

Floraison humide et coulure sur les Merlots. Les mois de Juillet et Août secs, créent un léger stress hydrique permettant aux baies de rester petites. La météo clémente et sèche jusqu'à la mi-October lisse l'hétérogénéité de maturité dans le temps, tout en maintenant des écarts entre cépages précoces et tardifs. Ces conditions climatiques particulièrement favorables ont permis à l'ensemble des cépages d'atteindre des maturités régulières.

The humid weather in May meant that fewer flowers were found on the grapes - in particular on the Merlot. The dry conditions in July and August left the grapes quite small however the mild weather until mid-October helped to ensure a smooth maturation of the fruit, while maintaining differences between early and late varieties. These favourable conditions late in the growing season allowed all varieties to reach full maturity.

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

- Sol : calcaire et Argilo-calcaire
 - Âge des vignes : 30 ans (Merlot)
 - Densité : 5 000 pieds/ha.
 - Rendement : 40hl/ha.
 - Elevage : 6 mois en barriques.
 - Date de mise en bouteille : 18/08/2011.
 - Production : 14 000 bouteilles.
 - Alcool : 14,5% vol.
 - Acidité totale : 4,75 g/l.
 - pH: 3,78
 - Pluviométrie annuelle : 772 mm.
 - Température moyenne annuelle : 12,19°C.
 - AOC Bergerac Contrôlée
- Soil: limestone and Clay
 - Age of vineyard: 30 years (Merlot)
 - Density: 5,000 vines per hectare.
 - Yield: 40hl/ha.
 - Ageing: 6 months in barrels.
 - Bottling date: 18/08/2011.
 - Production: 14,000 bottles.
 - Alcohol: 14.5% vol.
 - Total acidity: 4.75 g/l.
 - pH: 3.78
 - Annual rainfall: 772 mm.
 - Average Annual temperature: 12.19°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