



CHATEAU
Thénac



75% MERLOT,
20% CABERNET SAUVIGNON,
5% CABERNET FRANC

Fleur de Thénac 2011

DÉGUSTATION / TASTING

La robe est d'un rouge pourpre intense. Le nez est marqué par des arômes de fruits rouges frais (framboise, cassis) et d'épices (poivre blanc). En bouche les tanins sont présents mais fondus. C'est un vin puissant mais tout en élégance. A boire avec une viande rouge ou des cuisines modernes, épicés.

Deep purple in colour with beautiful aromas of fresh red fruits (raspberries and black currants) and white pepper spices. On the palate the tannins are fine and integrated, supporting the wonderful fruit compote character. Best served with red meats.

2011, MILLÉSIME PRÉCOCE ET ANNÉE SÈCHE / 2011, A DRY AND EARLY YEAR

Hiver doux sans période de gel marquée et de repos végétatif complet. Hiver et printemps marqués également par une absence de précipitations significatives. La vigne a subi un stress régulier avant de parvenir au stade phénologique de la maturation. L'été humide est chaud sans excès permet de remplir les baies correctement. La vendange réalisée dans de bonnes conditions se caractérisera par un haut niveau de maturité.

The mild frost free winter meant that the vines didn't have their usual period of rest. Winter and spring were also marked by lack of significant rainfall. The vines needed some more water to reach the phenological stage of maturation and this came in the summer which was wetter than usual. These conditions allowed the grapes to develop, fill out and mature. The harvest took place in good conditions and was characterised by a high level of maturity in 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 : 46hl/ha.
 - Elevage : 6 mois en barriques et 14 mois en cuve.
 - Date de mise en bouteille : 10/05/2013.
 - Production : 20 000 bouteilles.
 - Alcool : 14,5% vol.
 - Acidité totale : 3,47 g/l.
 - pH: 3,70
 - Pluviométrie annuelle : 525 mm.
 - Température moyenne annuelle : 14,23°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: 46hl/ha.
 - Ageing: 6 months in barrels and 14 months in vat.
 - Bottling date: 10/05/2013.
 - Production: 20,000 bottles.
 - Alcohol: 14.5% vol.
 - Total acidity: 3.47 g/l.
 - pH: 3.70
 - Annual rainfall: 525 mm.
 - Average Annual temperature: 14.23°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