



CHATEAU
Thénac



70% SAUVIGNON BLANC,
20% SÉMILLON,
10% MUSCADELLE

Fleur de Thénac 2012

DÉGUSTATION / TASTING

Robe pâle, brillante aux reflets verts. Le nez est puissant, il est caractérisé par des arômes floraux (pivoine, jasmin) et fruités (citron, pamplemousse, abricot). En bouche, l'équilibre est remarquable, le gras et la rondeur de l'attaque sont parfaitement rehaussés par l'acidité. La finale est harmonieuse. C'est un vin à boire à l'apéritif, avec des fruits de mer ou avec des salades exotiques.

Light gold in colour with green tints. A powerful nose punctuated by floral aromas (jasmine, peony) and citrus fruits. The palate is finely balanced between richness, white fruit and uplifting acidity. The finish is beautifully poised, fresh and long. Serve as an aperitif, with seafood or with exotic salads.

2012, DE FORTES AMPLITUDES CLIMATIQUES / 2012, CLIMATE AND TEMPERATURE VARIATION

L'hiver particulièrement sec et froid (-13°C mesuré à Thénac le 09/02/2012) a entraîné un démarrage tardif de la végétation. Le printemps a été marqué par des températures assez élevées (sauf en Avril), et une pluviométrie importante. L'été, chaud et sec (38.5°C le 17/08/2012, température exceptionnelle à cette date) a provoqué un stress hydrique modéré, les baies sont restées petites, favorisant ainsi la concentration. La vendange a été réalisée dans de bonnes conditions malgré quelques épisodes pluvieux.

Winter was particularly dry and cold (-13°C on the 09/02/2012) resulting in a late start to the growing season. The spring was marked by relatively high temperatures (except in April) and high rainfall. The summer was hot and dry (38.5°C on 17/08/2012) which caused a moderate water stress and the berries remained small, thus promoting concentration. The harvest was carried out in good conditions despite some rainy periods.

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

- Sol : calcaire et Argilo-calcaire
 - Âge des vignes : 30 ans (Sauvignon Blanc), 40 ans (Muscadelle), 45 ans (Sémillon).
 - Densité : 5 000 pieds/ha.
 - Rendement : 35hl/ha.
 - Elevage : 12 mois en cuve
 - Date de mise en bouteille : 15/04/2013.
 - Production : 8 600 bouteilles.
 - Alcool : 13% vol.
 - Acidité totale : 4,11 g/l.
 - pH: 3,27
 - Pluviométrie annuelle : 718 mm.
 - Température moyenne annuelle : 13,13°C.
 - AOC Bergerac Contrôlée
- Soil: limestone and Clay
 - Age of vineyard: 30 years (Sauvignon Blanc), 40 years (Muscadelle), 45 years (Sémillon).
 - Density: 5,000 vines per hectare.
 - Yield: 35hl/ha.
 - Ageing: 12 months in vat
 - Bottling date: 15/04/2013.
 - Production: 8,600 bottles.
 - Alcohol: 13% vol.
 - Total acidity: 4.11 g/l.
 - pH: 3.27
 - Annual rainfall: 718 mm.
 - Average Annual temperature: 13.13°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