



CHATEAU  
**Thénac**



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

# Fleur de Thénac 2013

## DÉGUSTATION / TASTING

Robe pâle aux reflets verts. Nez intense de pêche, de pamplemousse rose de fleurs blanches, légères notes muscatées. L'attaque en bouche est marquée par une belle tonicité, bien équilibrée par de la rondeur et de la finesse, la longueur est importante. A boire à l'apéritif, sur des entrées froides, des poissons ou des coquillages.

This wine has a beautiful pale gold colour with hints of green throughout. Aromas of intense peach, pink grapefruit and white flowers leap from the glass. The palate is characterised by a powerful tension, thanks to the refreshing acidity and minerality and a balanced roundness, thanks to the ripe fruits. Drink as an aperitif or with cold starters, fish or shellfish.

## 2013, ANNÉE HUMIDE ET TARDIVE / 2013, A WET AND LATE YEAR

L'hiver a été assez doux et relativement pluvieux. Le printemps a été marqué par de fortes précipitations et des températures fraîches. Ces conditions climatiques délicates ont entraîné une floraison tardive par rapport à la moyenne des 10 dernières années et des rendements très faibles. Un temps sec et ensoleillé en Juillet et en Août ont permis au raisin de murir dans de bonnes conditions.

The winter was a quite mild and relatively wet one, whilst spring was marked by high rainfall and cool temperatures. Due to tricky weather conditions, flowering was late compared to the last 10 years and yields were very low, but a dry and sunny period in July and August allowed the grapes to ripen nicely.

## 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 : 34hl/ha.
  - Elevage : 8 mois en cuve
  - Date de mise en bouteille : 22/04/2014.
  - Production : 33 000 bouteilles.
  - Alcool : 13% vol.
  - Acidité totale : 4,46 g/l.
  - pH: 3,20
  - Pluviométrie annuelle : 847 mm.
  - Température moyenne annuelle : 12,66°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: 34hl/ha.
  - Ageing: 8 months in vat
  - Bottling date: 22/04/2014.
  - Production: 33,000 bottles.
  - Alcohol: 13% vol.
  - Total acidity: 4.46 g/l.
  - pH: 3.20
  - Annual rainfall: 874 mm.
  - Average Annual temperature: 12.66°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)