



CHATEAU  
**Thénac**



60% MERLOT,  
27% CABERNET SAUVIGNON,  
13% MALBEC

# Fleur de Thénac 2013

## DÉGUSTATION / TASTING

Couleur rubis, robe limpide, brillante. Nez intense où se mêlent la vanille, le pain grillé ainsi que de petits fruits rouges frais : cassis, mure, framboise. La bouche est onctueuse avec des tanins fins, soutenus par une belle acidité. A déguster dès aujourd'hui sur des charcuteries, des viandes blanches. Dans quelques années ce vin sera parfait sur des viandes rouges ou des plats en sauce.

This wine has a brilliant ruby red colour and an intense nose of vanilla, brioche and small berries - in particular blackcurrant, blackberries and raspberries. All these fruits are wrapped in a creamy oak coating with fine tannins and fresh acidity. Perfect to drink today with white meats and charcuterie. The wine will age well and will be perfect in a few years with red meats dishes.

## 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 : 25 ans (Merlot), 20 ans (Cabernet Sauvignon), 10 ans (Malbec).
  - Densité : 5 000 pieds/ha.
  - Rendement : 31hl/ha.
  - Elevage : 12 mois en barriques
  - Date de mise en bouteille : 18/05/2015.
  - Production : 38 000 bouteilles.
  - Alcool : 13% vol.
  - Acidité totale : 3,51 g/l.
  - pH: 3,53
  - Pluviométrie annuelle : 847 mm.
  - Température moyenne annuelle : 12,66°C.
  - AOC Bergerac Contrôlée
- Soil: limestone and Clay
  - Age of vineyard: 25 years (Merlot), 20 years (Cabernet Sauvignon), 10 years (Malbec).
  - Density: 5,000 vines per hectare.
  - Yield: 31hl/ha.
  - Ageing: 12 months in barrels
  - Bottling date: 18/05/2015.
  - Production: 38,000 bottles.
  - Alcohol: 13% vol.
  - Total acidity: 3.51 g/l.
  - pH: 3.53
  - Annual rainfall: 847 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