



CHATEAU
Thénac



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

Fleur de Thénac 2014

DÉGUSTATION / TASTING

Robe profonde, dense. Le nez est complexe, riche, des arômes de cerise noire, de prune mûre, se mêlent à des notes chaleureuses de vanille, de moka et de cannelle. La bouche, veloutée et onctueuse à l'attaque est parfaitement soutenue par une acidité gourmande prolongeant les sensations en bouches durant de nombreuses secondes. A apprécier sur des viandes, des fromages ou sur des plats méditerranéens. This wine has a deep, intense ruby red colour. The nose is complex, rich and is punctuated by black cherries, ripe plums with warm notes of vanilla, mocha and cinnamon. The palate is velvety and creamy, well balanced by a delicious acidity and the finish continues for over 30 seconds. This wine is especially good with meats, cheeses or Mediterranean dishes.

2014, ANNÉE HUMIDE (ENCORE) ET DOUCE / 2014, A WET YEAR (AGAIN) WITH MILD TEMPERATURES

L'hiver 2013/2014 a été très doux. A Thénac, notre station météo n'a enregistré qu'une seule matinée de gel en décembre 2013. L'hiver et le printemps ont été pluvieux. Seul juin a été particulièrement ensoleillé permettant à la fleur de se dérouler dans les meilleures conditions. Juillet et août ont été très frais (moyenne de 18.5°C en août contre 22°C habituellement) entraînant un retard de véraison. Les conditions climatiques en septembre et octobre ont été idéales, temps sec et températures moyennes, permettant aux raisins de murir parfaitement et aux vendanges de se dérouler sous les meilleurs hospices.

The winter 2013/2014 has been very mild. At Thénac, the weather station recorded only one morning of frost, in December 2013. Winter and spring were rainy. Only June was particularly sunny, allowing the flowering to happen in the best conditions. July and August were cold (an August average of 18.5°C against the usual 22.0°C), resulting in a late ripening. The weather conditions were perfect in September and October, dry weather and mild temperatures, allowing the grapes to ripen perfectly and the harvest to happen under the best conditions.

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 : 55hl/ha.
 - Elevage : 12 mois, 50% en barriques - 50% en cuve.
 - Date de mise en bouteille : 23-25/05/2016.
 - Production : 69 000 bouteilles.
 - Alcool : 13,5% vol.
 - Acidité totale : 3,38 g/l.
 - pH: 3,59
 - Pluviométrie annuelle : 977 mm.
 - Température moyenne annuelle : 13,90°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: 55hl/ha.
 - Ageing: 12 months, 50% in barrels - 50% in vat.
 - Bottling date: 23-25/05/2016.
 - Production: 69,000 bottles.
 - Alcohol: 13.5% vol.
 - Total acidity: 3.38 g/l.
 - pH: 3.59
 - Annual rainfall: 977 mm.
 - Average Annual temperature: 13.90°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