



CHATEAU
Thénac



72% SAUVIGNON BLANC,
20% SÉMILLON,
8% MUSCADELLE

Fleur de Thénac 2015

DÉGUSTATION / TASTING

Robe brillante aux reflets verts. Nez complexe de fleurs blanches : aubépine, tilleul et de fruits frais : agrumes, citron vert. L'attaque en bouche est onctueuse et dense, une douce acidité équilibre parfaitement l'ensemble. La finale est assez longue. A boire à l'apéritif, avec des poissons en sauce, des viandes blanches.

Bright gold colour with hints of green. The wine has a complex nose of white flowers, hawthorn and fresh fruits as well as lemon and lime. The palate is creamy and dense but is supported by fresh acidity which provides the balance throughout the whole wine. The finish is long and mouthwatering. To drink as an aperitif or with fish or white meats.

2015, L'ANNÉE IDÉALE / 2015, THE PERFECT YEAR

Après un hiver et un printemps doux, les mois de Juin et Juillet ont été secs et très chauds sans toutefois battre des records de température, la floraison et la véraison se sont déroulées parfaitement et rapidement. Après un mois d'Août relativement frais et humide qui a provoqué un redémarrage de la végétation, Septembre et Octobre ont été parfaits, doux et secs permettant de récolter les baies à leur optimum de maturité. Toutes ces conditions très favorables lors des périodes décisives de la vie de la vigne ont permis de produire le grand millésime 2015 déjà reconnu.

After both a mild winter and spring the months of June and July were dry and very hot, although not at record levels, resulting in the flowering and ripening happening perfectly and quickly. After a fresh and wet August, which caused a restart of growing, September and October were ideal - mild and dry- allowing the harvest of the grapes at their optimum maturity. All these good weather conditions during the decisive periods of the cycle has seen the production of a great 2015 vintage - already famous.

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

- Sol : calcaire et Argilo-calcaire
 - Âge des vignes : 20 ans (Sauvignon Blanc), 15 ans (Muscadelle), 25 ans (Sémillon).
 - Densité : 5 000 pieds/ha.
 - Rendement : 48hl/ha.
 - Elevage : 8 mois en cuve
 - Date de mise en bouteille: 15/04/2016.
 - Production : 14 500 bouteilles.
 - Alcool : 12,5% vol.
 - Acidité totale : 4,17 g/l.
 - pH: 3,23
 - Pluviométrie annuelle : 626 mm.
 - Température moyenne annuelle : 13,84°C.
 - AOC Bergerac Contrôlée
- Soil: limestone and Clay
 - Age of vineyard: 20 years (Sauvignon Blanc), 15 years (Muscadelle), 25 years (Sémillon).
 - Density: 5,000 vines per hectare.
 - Yield: 48hl/ha.
 - Ageing: 8 months in vat
 - Bottling date: 15/04/2016.
 - Production: 14,500 bottles.
 - Alcohol: 12.5% vol.
 - Total acidity: 4.17 g/l.
 - pH: 3.23
 - Annual rainfall: 626 mm.
 - Average Annual temperature: 13.84°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