



CHATEAU
Thénac



74% MERLOT,
14% CABERNET SAUVIGNON,
8% CABERNET FRANC,
4% MALBEC

Fleur de Thénac 2016

DÉGUSTATION / TASTING

Robe pourpre aux reflets violine. Au nez des notes de petits fruits rouges frais, fraise des bois et cerise se mêlent à des fragrances plus complexes d'épices douces comme la vanille et la cannelle. L'attaque en bouche est onctueuse, douce mais la personnalité du vin s'affirme progressivement pour finir sur une très belle longueur. A boire sur une pièce de bœuf grillée servie avec un gratin dauphinois.

Dark in colour with purple tints. On the nose, there are notes of fresh red berries, wild strawberries and cherries, along with sweet spices like vanilla and cinnamon. The palate is smooth and soft, but the wine's personality gradually asserts itself, with a very long finish. Best enjoyed on its own or with grilled beef served with gratin dauphinois.

2016, UNE ANNÉE COMPLEXE MAIS QUI SE TERMINE (TRÈS) BIEN / 2016, A COMPLEX YEAR THAT FINISHED (VERY) WELL

A Thénac, il est tombé plus de pluie du 1^{er} Janvier au 20 Juin que sur toute l'année 2015. Le printemps a été frais retardant ainsi la floraison à fin Juin. Mais les conditions climatiques se sont alors inversées. Plus aucune goutte de pluie n'est tombée jusqu'au 20 Septembre, avec des températures caniculaires en Juillet et Août. La vigne a ainsi rattrapé son retard. Les réserves accumulées au printemps ont alimenté la vigne en eau de façon régulière, nous avons pu ainsi obtenir de parfaites maturités. Les conditions climatiques ont été idéales pendant les vendanges avec du beau temps et des températures fraîches.

At Thénac, from the 1st January to the 20th June, the total rainfall was more than in the whole of 2015. The fresh spring brought a late flowering at the end of June by which time the climatic conditions had totally changed. Not another single drop of rain fell on the vineyard until the 20th September and, in fact, we endure heatwave-like temperature in July and August. The vines could therefore catch up. The water reserves accumulated during the spring meant that the vine has had a constant access to water which, in turn, meant that we were able to get a perfect level of maturity for the grapes. The weather was ideal during the harvest with sunny days and cool temperatures.

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 : 62 hl/ha.
 - Elevage : 12 mois, 50% en barriques - 50% en cuve.
 - Date de mise en bouteille : 15/06/2018.
 - Production : 39 300 bouteilles, 1 190 Magnums.
 - Alcool : 14,5% vol.
 - Acidité totale : 3,41 g/l.
 - pH: 3,52
 - Pluviométrie annuelle : 1 007 mm.
 - Température moyenne annuelle : 13,49°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: 62hl/ha.
 - Ageing: 12 months, 50% in barrels - 50% in vat.
 - Bottling date: 15/06/2018.
 - Production: 39,300 bottles, 1,190 Magnums.
 - Alcohol: 14.5% vol.
 - Total acidity: 3.41 g/l.
 - pH: 3.52
 - Annual rainfall: 1,007 mm.
 - Average Annual temperature: 13.49°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