



CHATEAU
Thénac



50% MERLOT,
30% CABERNET FRANC,
20% CABERNET SAUVIGNON

Fleur de Thénac 2019

DÉGUSTATION / TASTING

Robe très claire aux reflets saumonés. Le nez se caractérise par des notes complexes de fruits exotiques, de framboise et de fraise écrasées. La douceur et l'onctuosité de l'attaque sont parfaitement équilibrées par une fraîcheur gourmande en finale. A déguster sur des entrées froides, des plats méditerranéens ou des poissons grillés.

Very clear in colour with hints of salmon pink. The nose offers notes of exotic fruit, raspberries and crushed strawberries. There is a sweetness and smoothness on the palate that are perfectly balanced by a delicious freshness on the finish. Best enjoyed with cold starters, Mediterranean dishes or grilled fish.

2019, UNE NOUVELLE ANNÉE CONTRASTÉE / 2019, YEAR OF CONTRASTS AND INCREDIBLE BALANCES

Les conditions climatiques en 2019 ont été très contrastées d'un mois à l'autre. Après un hiver doux et humide et un débourrement précoce, le printemps fut frais et pluvieux mais sans incident climatique majeur. Sans nul doute, c'est le mois de juillet qui a été le plus marquant. Aucune précipitation n'a été enregistrée entre le 21 juin et le 28 juillet et les températures ont dépassées régulièrement les 40°C, provoquant un blocage de la pousse et un stress hydrique au moment où la vigne est la plus active. Aout et Septembre ont quant à eux été plus doux, des températures plus clémentes ont permis à la vigne de reprendre son cycle de maturation. Les vendanges se sont déroulées dans de parfaites conditions.

The climatic condition in 2019 were contrasted from one month to the other. After a mild and wet winter, the bud-break was very early. The spring was rather cool and rainy but without any major climatic incident. Undoubtedly, July was the most remarkable month in terms of climatic condition. Any rainfall from the 21st June to the 28th July with temperatures over than 40°C, leading growth blockages and hydric stress at the time that the vine is supposed to be the most active. August and September changed the physiognomy of the climatic condition. Clement temperatures allowed to obtain perfect maturity. The harvest took place under perfect weather conditions.

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

- Sol : calcaire et Argilo-calcaire
 - Âge des vignes : 25 ans (Merlot), 20 ans (Cabernet Sauvignon), 15 ans (Cabernet Franc)
 - Densité : 5 000 pieds/ha.
 - Rendement : 48 hl/ha.
 - Elevage : 4 mois en cuve
 - Date de mise en bouteille : 04/03/2020.
 - Production : 3 030 bouteilles.
 - Alcool : 13% vol.
 - Acidité totale : 4,37 g/l.
 - pH: 3,26
 - Pluviométrie annuelle : 970 mm.
 - Température moyenne annuelle : 13,83°C.
 - AOC Bergerac Contrôlée
- Soil: limestone and Clay
 - Age of vineyard: 25 years (Merlot), 20 years (Cabernet Sauvignon), 15 years (Cabernet Franc)
 - Density: 5,000 vines per hectare.
 - Yield: 48hl/ha.
 - Ageing: 4 months in vat
 - Bottling date: 04/03/2020.
 - Production: 3,030 bottles.
 - Alcohol: 13% vol.
 - Total acidity: 4.37 g/l.
 - pH: 3.26
 - Annual rainfall: 970 mm.
 - Average Annual temperature: 13.83°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