



CHATEAU  
**Thénac**



82% SAUVIGNON BLANC,  
10% SÉMILLON,  
8% MUSCADELLE

## Fleur de Thénac 2019

### DÉGUSTATION / TASTING

Issu de l'assemblage de Sauvignon, Sémillon et Muscadelle, la robe de ce vin est brillante, pale aux reflets verts. Le nez révèle des notes d'agrumes et d'abricot mûr. A l'agitation du verre des notes de fruits tropicaux et de pêche blanche apparaissent. La bouche onctueuse à l'attaque évolue vers une belle fraîcheur. A boire dès aujourd'hui à l'apéritif, sur des entrées froides, des coquillages ou des poissons grillés.

Produced from a blend of Sauvignon, Sémillon and Muscadelle, this wine has a brilliant, pale color with green tints. The nose reveals notes of citrus and ripe apricot. As the glass is swirled, tropical fruits and white peach notes appear. The wine dances across the palate with ripe fruit and a beautiful freshness. Drink from now, either as an aperitif, with cold starters, shellfish or grilled fish.

### 2019, UNE NOUVELLE ANNÉE CONTRASTÉE / 2019, ANOTHER YEAR OF CONTRASTS

Difficile de tirer des enseignements sur le millésime aux vues des conditions climatiques de 2019 tant celles-ci sont contrastées d'un mois à l'autre. Après un hiver doux et humide, le débourrement a été très précoce, autour du 25 mars à Thénac. L'élément le plus marquant de l'année est sans doute juillet. Nous n'avons observé aucune précipitation du 21 juin au 28 juillet avec des températures caniculaires de plus de 40°C Heureusement les mois d'Août et Septembre ont modifié complètement la physionomie. Des températures plus clémentes ont permis à la vigne de se détendre et ainsi d'obtenir des maturités parfaites. L'ensemble des vendanges s'est déroulé sous des conditions parfaites. Celles-ci ont débuté le 11 Septembre pour se terminer le 10 octobre.

It's difficult to draw conclusions about the vintage from the climatic conditions of 2019, as they are so varied from one month to the next. After a mild and wet winter, budburst was very early - around 25 March at Thénac. The most striking feature of the year was undoubtedly July. We did not see any rainfall from 21 June to 28 July, with scorching temperature of over 40°C. Fortunately, August and September completely changed the situation. Milder temperatures in these months allowed the vines to relax and thus obtain perfect ripeness. As a result, the harvest took place under perfect conditions, beginning on 11 September and ending on 10 October.

### FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

- |  |  |
|--|--|
| • Sol : calcaire et Argilo-calcaire  | • Soil: limestone and Clay   |
| • Âge des vignes : 20 ans (Sauvignon Blanc), 15 ans (Muscadelle), 25 ans (Sémillon). | • Age of vineyard: 20 years (Sauvignon Blanc), 15 years (Muscadelle), 25 years (Sémillon). |
| • Densité : 5 000 pieds/ha.  | • Density: 5,000 vines per hectare.  |
| • Rendement : 54 hl/ha.  | • Yield: 54 hl/ha.   |
| • Elevage : 8 mois en cuve   | • Ageing: 8 months in vat  |
| • Date de mise en bouteille : 04/03/2020.  | • Bottling date: 04/03/2020.   |
| • Production : 4,800 bouteilles.   | • Production: 4,800 bottles.   |
| • Alcool : 13.5% vol.  | • Alcohol: 13.5% vol.  |
| • Acidité totale : 3.74 g/l.   | • Total acidity: 3.74 g/l.   |
| • pH: 3,16   | • pH: 3.16   |
| • Pluviométrie annuelle : 970.4 mm.  | • Annual rainfall: 970.4 mm.   |
| • Température moyenne annuelle : 13.83°C.  | • Average Annual temperature: 13.83°C.   |
| • AOC Bergerac Contrôlée   | • 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](mailto:wines@chateau-thenac.com)