



CHATEAU  
**Thénac**



75% SAUVIGNON BLANC,  
15% SÉMILLON,  
10% MUSCADELLE

## Fleur de Thénac 2020

### DÉGUSTATION / TASTING

La robe de vin est pâle, limpide. Au nez, émanent des arômes intenses de citron vert et de pamplemousse. En bouche, c'est une explosion de saveurs fruitées. Les agrumes décelés au nez sont accompagnés de notes subtiles de fruits tropicaux comme l'ananas et la mangue. Le gras de l'attaque est parfaitement équilibré avec une minéralité subtile qui apporte complexité et profondeur. A boire à l'apéritif, avec des entrées froides, des coquillages ou des poissons.

This wine is bright and clear, with a nose of intense citrus and grapefruit. The palate is packed full of citrus and peach, along with subtle tropical fruits such as pineapple and mango. The fruits are wrapped in a soft, rich blanket that is perfectly balanced by a subtle minerality that adds complexity and length. Perfect as an aperitif and an ideal accompaniment to cold starters and all seafood.

### 2020, UNE ANNÉE PARTICULIÈREMENT PRÉCOCE / 2020, A PARTICULARLY EARLY YEAR

L'hiver 2019/2020 a été particulièrement doux et humide favorisant un débourrement extrêmement précoce. Les premiers bourgeons ont éclos mi-Mars, soit 3 semaines plus tôt que la normale. Le printemps doux et humide a permis de maintenir cette précocité jusqu'à la floraison. À partir de Juillet le temps est devenu plus sec sans pratiquement aucunes précipitations jusqu'à fin Septembre. Le stress hydrique fut modéré de par l'âge des vignes et le travail des sols fait à Château Thénac. Les vendanges des blancs secs ont démarré le 26 Août et celles des rouges le 9 Septembre. La récolte s'est terminée le 24 Septembre, date exceptionnellement précoce.

The winter 2019/2020 was especially mild and wet, allowing for an extremely early bud-break. The first buds opened in mid-March, 3 weeks earlier than normal. The mild and wet spring allowed this early budding to be kept up until flowering. From July the weather became drier with practically no rainfall until the end of September. The water stress was moderated due to the age of the vines and the high quality of the soil at Château Thénac. Harvesting of the dry white grapes began on 26<sup>th</sup> August and the reds on 9<sup>th</sup> September. The harvest ended on 24<sup>th</sup> September, an exceptionally early date.

### 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 : 40 hl/ha.
- Elevage : 8 mois en cuve
- Date de mise en bouteille : 27/04/2021.
- Production : 3 950 bouteilles.
- Alcool : 14.5% vol.
- Acidité totale : 4.37 g/l.
- pH: 3,25
- Pluviométrie annuelle : 1 038 mm.
- Température moyenne annuelle : 14.39°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: 40 hl/ha.
- Ageing: 8 months in vat
- Bottling date: 27/04/2021.
- Production: 3,950 bottles.
- Alcohol: 14.5% vol.
- Total acidity: 4.37 g/l.
- pH: 3.25
- Annual rainfall: 1,038 mm.
- Average Annual temperature: 14.39°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](mailto:wines@chateau-thenac.com)