



Fleur de Thénac 2020

CHATEAU
Thénac



60% MERLOT,
20% CABERNET FRANC,
20% CABERNET SAUVIGNON

DÉGUSTATION / TASTING

Robe très pâle avec de légers reflets corail. Au nez des notes de pamplemousse rose se mêlent à des arômes de fruits exotiques et de framboise. La bouche qui est toute en fraîcheur est parfaitement équilibrée par la douceur de la finale, la persistance des arômes est importante. A boire sur des entrées froides, des grillades ou des poissons.

Very pale in colour with light coral tints. On the nose, notes of pink grapefruit combine with aromas of exotic fruits and raspberry. The palate is fresh and perfectly balanced by a hint of sweetness on the finish, with all the complexity found on the nose now present on the palate. Best enjoyed with cold starters, grilled meats or fish.

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. A partir de Juillet le temps est devenu plus sec sans pratiquement aucune 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 mi-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 soil at Château Thénac. Harvesting of the dry white grapes began on 26th August and the reds on 9th September. The harvest ended on 24th September, an exceptionally early date.

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

- Sol : calcaire et Argilo-calcaire
 - Age des vignes : 25 ans (Merlot), 20 ans (Cabernet Sauvignon), 15 ans (Cabernet Franc)
 - Densité : 5 000 pieds/ha.
 - Rendement : 43 hl/ha.
 - Elevage : 6 mois en cuve
 - Date de mise en bouteille : 27/04/2021.
 - Production : 3 000 bouteilles.
 - Alcool : 12.5% vol.
 - Acidité totale : 4,35 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: 25 years (Merlot), 20 years (Cabernet Sauvignon), 15 years (Cabernet Franc)
 - Density: 5,000 vines per hectare.
 - Yield: 43hl/ha.
 - Ageing: 6 months in vat
 - Bottling date: 27/04/2021.
 - Production: 3,000 bottles.
 - Alcohol: 12.5% vol.
 - Total acidity: 4.35 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