



Fleur de Thénac 2021

CHATEAU
Thénac



74% SAUVIGNON BLANC,
20% SÉMILLON,
6% MUSCADELLE

DÉGUSTATION / TASTING

Ce vin à la robe brillante, jaune pâle et aux reflets verts, évoque la fraîcheur et la vivacité. Le nez dévoile des notes d'agrumes (citron, pamplemousse) et de fruits à chair blanche (pêche, abricot), soulignés par des arômes de fleurs blanches, apportant élégance et complexité. En bouche, la douce acidité des notes d'agrumes révèle une rondeur qui offre une belle structure à ce vin. La fraîcheur de la finale est longue et pure. Un vin à déguster dès maintenant ou à garder quelques années pour développer plus de complexité. Il peut être apprécié à l'apéritif, avec des fruits de mer, des salades ou sur des plats de poissons.

Freshness and vibrancy are suggested by the brilliant pale yellow colour of this wine with green tints. The nose reveals citrus notes (lemon, grapefruit) and white-fleshed fruits (peach, apricot), underlined by white flowers aromas, bringing elegance and complexity. On the palate, the gentle acidity of citrus fruits is enhanced by roundness that provide a great structure to this wine. The freshness of the finish is long and pure. A wine to drink now or to keep few years for more complexity. It could be enjoyed as an aperitif, with salads, seafood or fish dishes.

2021, UN MILLESIME TYPIQUE DES ANNEES 90 ? / 2021, A TYPICAL VINTAGE FROM THE 1990'S?

Après plusieurs années chaudes et précoces, nous avons connu en 2021 des conditions climatiques plus classiques. Les températures du printemps ont été légèrement inférieures à la moyenne. Le débourrement début Avril fut conforme à la moyenne de ces 10 dernières années. La période la plus marquante a été sans nul doute l'été avec un déficit important de l'ensoleillement (-10%) et des températures maximales basses. La température maximale durant l'été fut de 32°C, alors qu'habituellement nous dépassons à de nombreux reprises les 40°C. Ces conditions ont retardé la maturité de façon importante, les vendanges ont commencé le 20 Septembre par les blancs secs pour se terminer le 12 Octobre.

After several warm and early harvesting years, we experienced classic weather conditions in 2021. Spring temperatures were slightly below average, and bud burst in early April was in line with the average of the past 10 years. The most significant period of the vintage was undoubtedly the summer as there was a significant lack of sunshine (-10% less than usual) and lower temperatures. The highest temperature during the summer was 32°C when it is often over 40°C. These weather conditions significantly delayed the ripening and so the harvest of the dry whites began on September 20th and ended on October 12th for the Cabernet Sauvignon.

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 : 54 hl/ha.
 - Elevage : 6 mois en cuve
 - Date de mise en bouteille : 04/04/2022.
 - Production : 4 500 bouteilles.
 - Alcool : 12.9% vol.
 - Acidité totale : 4.46 g/l.
 - pH: 3,16
 - Pluviométrie annuelle : 890 mm.
 - Température moyenne annuelle : 13.2°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: 54 hl/ha.
 - Ageing: 6 months in vat
 - Bottling date: 04/04/2022.
 - Production: 4,500 bottles.
 - Alcohol: 12.9% vol.
 - Total acidity: 4.46 g/l.
 - pH: 3.16
 - Annual rainfall: 890 mm.
 - Average Annual temperature: 13.2°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