



CHATEAU
Thénac



70% SAUVIGNON BLANC,
25% SÉMILLON,
5% MUSCADELLE

Fleur de Thénac 2022

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.

2022, UNE ANNEE EXTREMEMENT CHAUDE ET SECHE / 2022, AN EXTREMELY HOT AND DRY YEAR

Après une pause en 2021, nous avons à nouveau connu en 2022 une année d'une grande douceur. Seules les températures du mois d'avril furent inférieures à la moyenne mensuelle des dix dernières années. Les records de douceur et de chaleur ont été battus pratiquement pour tous les autres mois. Autre fait marquant : la sécheresse, le déficit hydrique a commencé dès l'hiver et a accompagné toute la saison végétative, seulement 47 mm de pluies sont tombés en juillet et en août. La vigne de par sa résilience mais aussi par ses origines méditerranéennes a particulièrement bien résisté à ces conditions extrêmes. Nous avons dû nous aussi changer notre façon de travailler à la vigne : plus de travail du sol pour éviter la concurrence de l'herbe et moins d'intervention sur le feuillage pour garder l'ombre et protéger les raisins. Les vendanges ont débuté le 25 août pour se terminer le 26 octobre pour notre liquoreux.

After a break in 2021, 2022 was again a very mild year. Only in April were the temperatures below the monthly average of the last ten years. In almost all other months, records for warmth and mildness were broken. Another striking fact: the drought, the water deficit started in winter and accompanied the whole vegetative season, only 47 mm of rain fell in July and August. The vine, because of its resilience but also because of its Mediterranean origins, resisted these extreme conditions particularly well. We also had to change our way of working in the vineyard: more tillage to avoid competition from grass and less intervention on the foliage to keep the shade and protect the grapes. The harvest started on August 25th and ended on October 26th for our sweet wine.

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 : 38 hl/ha.
- Elevage : 6 mois en cuve
- Date de mise en bouteille : 02/02/2023.
- Production : 4 200 bouteilles.
- Alcool : 14% vol.
- Acidité totale : 4.25 g/l.
- pH: 3.30
- Pluviométrie annuelle : 450 mm.
- Température moyenne annuelle : 16.9°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: 38 hl/ha.
- Ageing: 6 months in vat
- Bottling date: 02/02/2023.
- Production: 4,200 bottles.
- Alcohol: 14% vol.
- Total acidity: 4.25 g/l.
- pH: 3.30
- Annual rainfall: 450 mm.
- Average Annual temperature: 16.9°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