



Fleur de Thénac 2024

CHATEAU
Thénac



70% MERLOT,
20% CABERNET SAUVIGNON,
10% CABERNET FRANC

DÉGUSTATION / TASTING

Robe rose pâle aux reflets de pêche. Le nez est vibrant de fruits rouges frais et acidulés : framboise, fraise des bois, groseille. En bouche, la fraîcheur et la vivacité des arômes sont portées par une touche de pamplemousse rose et de framboise écrasée. Idéal à l'apéritif, il accompagnera parfaitement vos salades et grillades de poisson, il saura également se trouver une place aux côtés de desserts à base de fruits rouges avec une pointe de crème Chantilly.

Pale rose with peach tints. The nose presents vibrant red fresh fruits such as raspberries, wild strawberries and gooseberries. On the palate the freshness and the vivacity are joined by pink grapefruit and crushed raspberry aromas. Ideal as an aperitif, it will pair equally well with summer salads, grilled fish or meat. Pairing perfectly with red fresh fruit dessert, served with Chantilly cream.

2024, UN MILLÉSIME HUMIDE ET ASSEZ TARDIF / 2024, A WET AND RATHER LATE VINTAGE

Après deux années chaudes et très ensoleillées, 2024 a été marqué par une humidité quasi permanente ainsi qu'un déficit d'ensoleillement. Tous les mois ont connu une pluviométrie excédentaire et ce dès l'automne 2023, à l'exception de janvier et juillet. Après une courte accalmie durant l'été, les pluies ont repris pendant les vendanges laissant peu de répit pour la récolte. De plus, nous avons connu un déficit d'ensoleillement durant l'été. Le travail au vignoble a été crucial à la fois pour protéger la plante des maladies mais aussi pour travailler les sols de manière à les aérer et éviter l'asphyxie racinaire. Les températures ont été douces en hiver et en début d'automne puis inférieures à la normale à partir de mai. Avec ces conditions, toutes les étapes phénologiques se sont étalées dans le temps : floraison, nouaison, veraison et maturité. Le niveau de maturité est certes inférieur aux années passées mais les vins sont bien équilibrés avec des fruités élégants et des tanins doux.

After two warm, very sunny years, 2024 was marked by almost constant humidity and a lack of sunshine. Rainfall was in excess in every month from autumn 2023 onwards, with the exception of January and July. After a brief lull during the summer, the rains resumed during the harvest, leaving little respite for the harvest. In addition, there was a lack of sunshine during the summer. Work in the vineyard was crucial, both to protect the plant from disease and to work the soil to aerate it and prevent root asphyxia. Temperatures were mild in winter and early autumn, then below normal from May onwards. In these conditions, all the phenological stages were spread out over time: flowering, fruit set, veraison and ripening. Although the level of ripeness was lower than in previous years, the wines were well-balanced, with elegant fruit and soft tannins.

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

- | | |
|--|--|
| • Sol : calcaire et Argilo-calcaire | • Soil: limestone and Clay |
| • Âge des vignes : 25 ans (Merlot), 20 ans (Cabernet Sauvignon), 18 ans (Cabernet Franc) | • Age of vineyard: 25 years (Merlot), 20 years (Cabernet Sauvignon), 18 years (Cabernet Franc) |
| • Densité : 5 000 pieds/ha. | • Density: 5,000 vines per hectare. |
| • Rendement : 47 hl/ha. | • Yield: 47hl/ha. |
| • Elevage : 4 mois en cuve sur lies fines | • Ageing: 4 months on the lies in vat |
| • Date de mise en bouteille : 02/2025. | • Bottling date: 02/2025. |
| • Production : 3 000 bouteilles. | • Production: 3,000 bottles. |
| • Alcool : 12.5% vol. | • Alcohol: 12,5% vol. |
| • Acidité totale : 4.68 g/l. | • Total acidity: 4.68 g/l. |
| • pH: 3.05 | • pH: 3.05 |
| • Pluviométrie annuelle : 1075 mm. | • Annual rainfall: 1075 mm. |
| • Température moyenne annuelle : 13.77°C. | • Average Annual temperature: 13.77°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