



CHATEAU  
**Thénac**



67% SÉMILLON,  
33% SAUVIGNON BLANC

## Fleur du Périgord 2007

### DÉGUSTATION / TASTING

Fleur du Périgord 2007 présente au nez des notes de fruits blancs et de zeste de citron mêlées à des fragrances de fleurs blanches. En bouche, la structure des saveurs riches et séduisantes est équilibrée par une belle acidité rafraîchissante. Un vin à boire dès à présent.

This 2007 exhibits an attractive hint of white fruits along with lemon rind and white flower notes. In the mouth, it combines seductive rich flavours and well-balanced structure with beautifully refreshing acidity. A wine for now.

### FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

- Sol : calcaire et Argilo-calcaire
  - Âge des vignes : 30 ans (Sauvignon Blanc), 45 ans (Sémillon).
  - Densité : 5 000 pieds/ha.
  - Rendement : 35hl/ha.
  - Elevage : 9 mois en cuve
  - Date de mise en bouteille : 27/06/2008.
  - Production : 14 450 bouteilles.
  - Alcool : 13,5% vol.
  - Acidité totale : 6,70 g/l.
  - pH: 3,20
  - AOC Bergerac Contrôlée
- Soil: limestone and Clay
  - Age of vineyard: 30 years (Sauvignon Blanc), 45 years (Sémillon).
  - Density: 5,000 vines per hectare.
  - Yield: 35hl/ha.
  - Ageing: 9 months in vat
  - Bottling date: 27/06/2008.
  - Production: 14,450 bottles.
  - Alcohol: 13.5% vol.
  - Total acidity: 6.70 g/l.
  - pH: 3.20
  - 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)