



CHATEAU
Thénac



54% SAUVIGNON BLANC,
44% SÉMILLON,
2% MUSCADELLE

Fleur du Périgord 2008

DÉGUSTATION / TASTING

De couleur jaune paille avec des reflets vert pomme, Fleur du Périgord Blanc possède au nez des notes de citron, de zeste de pamplemousse, de groseille et de fleur d'acacia. Offrant équilibre et vivacité à l'attaque, il développe en milieu de bouche, richesse et une belle acidité équilibré par une minéralité sous-jacente. Rafraichissant et fruité, ce vin est à déguster dans les trois à quatre années à venir.

Pale yellow straw in colour with flecks of apple green, the Fleur du Périgord Blanc possesses lemon, grapefruit zest, gooseberries and acacia flowers on the nose. Offering balance and vivacity in the mouth, the wine develops richness on the mid-palate, terrific underlying acidity and minerality. This is a refreshing, fruit-driven white to be enjoyed over the next three to four years.

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

- Sol : calcaire et Argilo-calcaire
 - Âge des vignes : 30 ans (Sauvignon Blanc), 40 ans (Muscadelle), 45 ans (Sémillon).
 - Densité : 5 000 pieds/ha.
 - Rendement : 35hl/ha.
 - Elevage : 11 mois en cuve
 - Date de mise en bouteille : 09/09/2009.
 - Production : 18 500 bouteilles.
 - Alcool : 13,5% vol.
 - Acidité totale : 5,10 g/l.
 - pH: 3,10
 - AOC Bergerac Contrôlée
- Soil: limestone and Clay
 - Age of vineyard: 30 years (Sauvignon Blanc), 40 years (Muscadelle), 45 years (Sémillon).
 - Density: 5,000 vines per hectare.
 - Yield: 35hl/ha.
 - Ageing: 11 months in vat
 - Bottling date: 09/09/2009.
 - Production: 18,500 bottles.
 - Alcohol: 13.5% vol.
 - Total acidity: 5.10 g/l.
 - pH: 3.10
 - 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