



CHATEAU
Thénac



80% SAUVIGNON BLANC,
10% SÉMILLON,
10% MUSCADELLE

Fleur du Périgord 2011

DÉGUSTATION / TASTING

Robe pâle brillante aux reflets verts. Le nez est puissant, il est caractérisé par des arômes floraux pivoine, jasmin et fruités, pêche, abricot. En bouche, l'équilibre est remarquable, le gras et la rondeur de l'attaque sont parfaitement rehaussés par l'acidité. La finale est longue et harmonieuse. C'est un vin à boire à l'apéritif, avec des fruits de mer ou à essayer avec des fromages de chèvres.

A pale straw colour with lemon green hint. The nose is beautifully clean and punctuated by jasmine flowers, white peach and apricot. On the palate, the balance is remarkable, with the rich fruit perfectly counterbalanced by fresh acidity. The finish is long and harmonious. This is a wine to drink as an aperitif, with seafood, or alongside a grilled goat cheese salad.

2011, MILLÉSIME PRÉCOCE ET ANNÉE SÈCHE / 2011, A DRY AND EARLY YEAR

Hiver doux sans période de gel marquée et de repos végétatif complet. Hiver et printemps marqués par une absence de précipitations significatives. La vigne a subi un stress régulier avant de parvenir au stade phénologique de la maturation. L'été humide et chaud sans excès permet de remplir les baies correctement. La vendange réalisée dans de bonnes conditions se caractérisera par un haut niveau de maturité.

The frost free winter meant that the vines didn't have their usual period of rest. Winter and spring were also marked by a lack of significant rainfall. The vines needed some more water to reach the phenological stage of maturation and this came in the summer which was wetter than usual. These conditions allowed the grapes to fill out and mature. The harvest took place in good conditions, and was characterised by a high level of maturity in the grapes.

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

- Sol : calcaire et Argilo-calcaire
 - Age des vignes : 30 ans (Sauvignon Blanc), 40 ans (Muscadelle), 45 ans (Sémillon).
 - Densité : 5 000 pieds/ha.
 - Rendement : 35hl/ha.
 - Elevage : 6 mois en barriques
 - Date de mise en bouteille : 27/05/2012.
 - Production : 10 000 bouteilles.
 - Alcool : 13% vol.
 - Acidité totale : 4,03 g/l.
 - pH: 3,20
 - Pluviométrie annuelle : 718 mm.
 - Température moyenne annuelle : 13,13°C.
 - 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: 6 months in barrels
 - Bottling date: 27/05/2012.
 - Production: 10,000 bottles.
 - Alcohol: 13% vol.
 - Total acidity: 4.03 g/l.
 - pH: 3.20
 - Annual rainfall: 718 mm.
 - Average Annual temperature: 13.13°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