



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