



CHATEAU
Thénac



80% MERLOT,
6% CABERNET SAUVIGNON,
13% CABERNET FRANC
1% FER SERVADOU

Fleur du Périgord 2007

DÉGUSTATION / TASTING

Un bouquet intense de fruits rouges et de vanille caractérise ce vin séduisant, à la couleur rubis profond. Souple, onctueux et d'une belle texture, le plaisir est procuré par des notes de groseilles, de fraises et un soupçon de gingembre.

An intense bouquet of red fruits and vanilla characterise this beautifully enticing, deep ruby-purple coloured wine. Soft, juicy and beautifully textured, pleasure is provided by notes of redcurrants, strawberries and a hint of ginger.

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

- Sol : calcaire et Argilo-calcaire
 - Âge des vignes : 25 ans (Merlot), 20 ans (Cabernet Sauvignon), 15 ans (Cabernet Franc).
 - Densité : 5 000 pieds/ha.
 - Rendement : 35hl/ha.
 - Elevage : 6 mois en barriques.
 - Date de mise en bouteille : 05/10/2010.
 - Production : 50 000 bouteilles.
 - Alcool : 13% vol.
 - Acidité totale : 3,20 g/l.
 - pH: 3,76
 - AOC Bergerac Contrôlée
- Soil: limestone and Clay
 - Age of vineyard: 25 years (Merlot), 20 years (Cabernet Sauvignon), 15 years (Cabernet Franc).
 - Density: 5,000 vines per hectare.
 - Yield: 35hl/ha.
 - Ageing: 6 months in barrels.
 - Bottling date: 05/10/2010.
 - Production: 50,000 bottles.
 - Alcohol: 13% vol.
 - Total acidity: 3.20 g/l.
 - pH: 3.76
 - 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