



CHATEAU
Thénac



80% MERLOT,
7% CABERNET SAUVIGNON,
13% CABERNET FRANC

Fleur du Périgord 2008

DÉGUSTATION / TASTING

Un beau vin, rond, harmonieux avec une robe attrayante, couleur cerise. Au nez, on peut trouver des notes de fruits rouges et de réglisse. La finale est soyeuse, douce avec des tanins fondus. Ce vin peut être dégusté dès maintenant sur un plat ou gardé quelques années pour plus de maturité.

A beautiful, round, harmonious wine with an appealing cherry colour. On the nose, there are notes of red berries and liquorice. The silky lingering finish and soft juicy tannins mean that this wine can be enjoyed now with food or laid down for a few more years to further mature.

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 : 93 000 bouteilles.
 - Alcool : 14% vol.
 - Acidité totale : 3,67 g/l.
 - pH: 3,58
 - 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: 93,000 bottles.
 - Alcohol: 14% vol.
 - Total acidity: 3.67 g/l.
 - pH: 3.58
 - 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