



CHATEAU
Thénac



60% SAUVIGNON BLANC,
30% SÉMILLON,
10% MUSCADELLE

Fleur du Périgord 2010

DÉGUSTATION / TASTING

Robe pâle, limpide. Le nez est puissant, il est marqué par des arômes de fruits mûrs: pêche, abricot et des notes florales : pivoine, jasmin. L'attaque en bouche est caractérisée par de la rondeur, de l'onctuosité rehaussées en finale par une belle acidité, la longueur est remarquable. A boire à l'apéritif, sur des entrées froides ou des poissons grillés.

The colour is pale, clear. The nose is powerful, it is marked by aromas of ripe fruit: peach, apricot and floral notes of peony and jasmine. The palate is characterised by the roundness and the smoothness enhanced in the final by a nice acidity, the length is remarkable. Drink as an aperitif, with cold starters, or grilled fish.

2010, ANNÉE FRAICHE / 2010, A COOLER YEAR

Floraison humide et coulure sur les Merlots. Les mois de Juillet et Août secs créent un léger stress hydrique permettant aux baies de rester petites. La météo clémente et sèche jusqu'à la mi-October lisse l'hétérogénéité de maturité dans le temps, tout en maintenant des écarts entre cépages précoces et tardifs. Ces conditions climatiques particulièrement favorables ont permis à l'ensemble des cépages d'atteindre des maturités régulières.

The humid weather in May meant that fewer flowers were found on grapes - in particular on the Merlot. The dry condition in July and August left the grapes quite small however the mild weather until mid-October helped to ensure a smooth maturation of the fruit, while maintaining differences between early and late varieties. These favourable conditions late in the growing season allowed all varieties to reach the full maturity.

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 : 34hl/ha.
 - Elevage : 8 mois en cuve
 - Date de mise en bouteille : 13/04/2011.
 - Production : 25 000 bouteilles.
 - Alcool : 14,5% vol.
 - Acidité totale : 3,79 g/l.
 - pH: 3,24
 - Pluviométrie annuelle : 718 mm.
 - Température moyenne annuelle : 12,19°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: 34hl/ha.
 - Ageing: 8 months in vat
 - Bottling date: 13/04/2011.
 - Production: 25,000 bottles.
 - Alcohol: 14.5% vol.
 - Total acidity: 3.79 g/l.
 - pH: 3.24
 - Annual rainfall: 718 mm.
 - Average Annual temperature: 12.19°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