



CHATEAU
Thénac



70% SAUVIGNON BLANC,
20% SÉMILLON,
10% MUSCADELLE

Château Thénac 2017

DÉGUSTATION / TASTING

Sauvignon, Sémillon et Muscadelle se marient à merveille pour créer l'assemblage de Château Thénac Blanc. Au nez, des notes subtiles d'ananas et de fleur d'oranger se mêlent avec élégance à des touches grillées et épicées. La bouche est ample, gracieuse, la finale est incroyablement longue. A boire dès aujourd'hui et dans les années qui viennent à l'apéritif, sur des poissons grillés ou des fromages affinés.

Sauvignon, Sémillon and Muscadelle combine perfectly to create the blend of Château Thénac Blanc. On the nose, subtle hints of pineapple and orange blossom leap from the glass, along with notes of brioche and spice. The palate is rich yet fresh, graceful, elegant and the finish is incredibly long. Perfect to drink now and in the coming years, either as an aperitif or with grilled fish or aged cheeses.

2017, LES ÉQUILIBRES CLIMATIQUES HABITUELS ONT ÉTÉ PERTURBÉS / 2017, THE BALANCE OF NATURE HAS BEEN DISTURBED

La sortie de l'hiver a été douce (+1.5°C en Mars), provoquant un débourrement précoce, les premiers bourgeons sont apparus fin Mars soit avec 10 jours d'avance. Malgré le gel tardif observé fin Avril, qui heureusement n'a pas touché le vignoble de Château Thénac, l'avance s'est poursuivie jusqu'à l'épisode caniculaire de Juin. Des températures de plus de 35°C ont été observées du 18 au 23 Juin. La vigne a poussé de façon anarchique et les travaux en vert ont dû être réalisés en un temps record. Les conditions climatiques se sont alors inversées et les 3 mois suivants ont été relativement frais, peu ensoleillés et secs. Les raisins sont arrivés lentement à parfaite maturité de façon équilibrée et sans excès.

The end of winter was mild, causing an early budburst with the first buds appearing at the end of March - 10 days earlier than usual. Despite the late frost at the end of April, which fortunately did not affect the vineyard at Château Thénac, the early nature of things continued until the heat wave of June, when we experienced temperatures above 35°C between the 18th to 23rd June. The vines grew in an uncontrolled way and green harvesting had to be done in record time. The weather conditions then reversed, and the next three months were relatively cool, with little sun and no rain. This period meant that, having started early, could eventually slowly reach perfect maturity in a harmonious way and without any excess.

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

- Sol : calcaire & argilo- calcaire
 - Âge des vignes : 25 ans (Sauvignon Blanc), 25 ans (Muscadelle), 30 ans (Sémillon).
 - Densité : 5 000 pieds/ha.
 - Rendement : 52 hl/ha.
 - Elevage : 8 mois, 70% en barriques.
 - Date de mise en bouteille : 24/04/2018.
 - Production : 3 050 bouteilles.
 - Alcool : 13.5% vol.
 - Acidité totale : 4.14 g/l.
 - pH: 3,10
 - Pluviométrie annuelle : 890 mm.
 - Température moyenne annuelle : 13.49°C.
 - AOC Bergerac Contrôlée
- Soil: limestone & clay
 - Age of vineyard: 25 years (Sauvignon Blanc), 25 years (Muscadelle), 30 years (Sémillon).
 - Density: 5,000 vines per hectare.
 - Yield: 52hl/ha.
 - Ageing: 8 months, 70% in barrels.
 - Bottling date: 24/04/2018.
 - Production: 3,050 bottles.
 - Alcohol: 13.5% vol.
 - Total acidity: 4.14 g/l.
 - pH: 3.10
 - Annual rainfall: 890mm.
 - Average Annual temperature: 13.49°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