



CHATEAU
Thénac



60% MERLOT,
20% CABERNET SAUVIGNON,
10% CABERNET FRANC
10% MALBEC

Château Thénac 2017

DÉGUSTATION / TASTING

Issu de l'assemblage des 4 cépages rouges de la propriété, Merlot, Cabernet Sauvignon et Franc alliés à une touche de Malbec. Le millésime 2017 est un vin harmonieux caractérisé par une douceur des arômes au nez et une grande délicatesse en bouche. La finale est longue et persistante. Ce vin mérite d'être gardé quelques années en cave. A déguster sur des viandes rouges grillées, des gibiers et des fromages affinés.

This wine is made from a blend of our property's four red grape varieties, namely Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc along with a touch of Malbec. The 2017 vintage is a harmonious wine characterised by ripe, enticing aromas and a wonderful balance and complexity of flavour on the palate. The finish is long and persistent. This wine will benefit from a few years' worth of cellaring and is best served with red meats, game and aged cheeses.

2017, LES ÉQUILIBRES CLIMATIQUES HABITUELS ONT ÉTÉ PERTURBÉS / 2017, A COMPLEX YEAR THAT FINISHED (VERY) WELL

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 (+1.5°C in March), causing early budburst, the first buds appeared at the end of March, 10 days earlier than usually. Despite the late frost observed at the end of April, which fortunately did not affect the vineyard at Château Thénac, the advance continued until the heat wave of June. Temperatures above 35°C were observed from the 18 to 23 June. The vines grew in an uncontrolled way and the green work had to be done in record time. The weather conditions then reversed and the next three months were relatively cool, not very sunny and dry. The grapes have slowly reached perfect maturity in a harmonious way and without excess.

FICHE TECHNIQUE / TECHNICAL SHEET

- Sol : calcaire
 - Age des vignes : 25 ans (Merlot), 20 ans (Cabernet Sauvignon), 15 ans (Cabernet Franc), 10 ans (Malbec).
 - Densité : 5 000 pieds/ha.
 - Rendement : 52hl/ha.
 - Elevage : 12 mois, 100% en barriques.
 - Date de mise en bouteille : 22/05/2019.
 - Production : 18 500 bouteilles.
 - Alcool : 14,5% vol.
 - Acidité totale : 3,40 g/l.
 - pH : 3,57
 - Pluviométrie annuelle : 890 mm
 - Température moyenne annuelle : 13,49°C.
 - AOC Bergerac Contrôlée
- Soil: limestone
 - Age of vineyard: 25 years (Merlot), 20 years (Cabernet Sauvignon), 15 years (Cabernet Franc), 10 years (Malbec).
 - Density: 5,000 vines per hectare.
 - Yield: 52hl/ha.
 - Ageing: 12 months, 100% in barrels.
 - Bottling date: 22/05/2019.
 - Production: 18,500 bottles.
 - Alcohol: 14.5% vol.
 - Total acidity: 3.40 g/l.
 - pH: 3.57
 - Annual rainfall: 890 mm.
 - 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