

Château Thénac

Bergerac

2023

COULEUR

Rouge

ASSEMBLAGE

63% Merlot
25% Cabernet Sauvignon
8% Cab Franc
4 % Malbec

DATE DES VENDANGES

19 septembre

VENDANGES

Manuelle

TYPE DE VINIFICATION

Eraflage, foulage léger,
Macération de 3 semaines puis élevage
en barrique 12 mois avec soutirages
réguliers puis 6 mois en cuve.

ELEVAGE

18mois: 100% en barriques pendant 12
mois puis 100% en cuve inox 6 mois.

NOMBRE DE BOUTEILLE

20 000

DEGRÉ ALCOOLIQUE

15,00 %

PH

3,68



HUBERT DE BOÜARD
CONSULTANT & ASSOCIÉS
Viticulture et œnologie