

Château Thénac

Bergerac

2023

COULEUR

Blanc

ASSEMBLAGE

84% SauvignonBlanc
12 % Sémillon
4% Muscadelle

DATE DES VENDANGES

4 septembre

VENDANGES

Manuelle

TYPE DE VINIFICATION

Pressurageléger, macération à froid, fermentation et élevage en barriques neuves pendant 8 mois avec batonnages réguliers

ELEVAGE

100% en barrique pendant 8 mois puis 3 mois en cuve inox

NOMBRE DE BOUTEILLE

3500

DEGRÉ ALCOOLIQUE

14,50 %

PH

3,33



HUBERT DE BOÜARD
CONSULTANT & ASSOCIÉS
Viticulture et œnologie