

B DE BIAC 2011



biac

B DE BIAC 2011

FICHE TECHNIQUE



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Juillet 2014

Couleur d'un vin déjà prêt à boire. Le nez est assez intense de raisins bien mûrs, et assez complexe. Bouche marquée par la douceur et le volume du Merlot. Sur une bonne structure tannique sans excès : vin équilibré et agréable.

CHIFFRES

Dates de vendanges : Du 21 au 26 septembre : Merlot. 27 septembre 2011 : Cabernet Franc. 28 et 29 septembre (jeunes vignes), 6 octobre (vieilles vignes) : Cabernet Sauvignon

Degré d'alcool : 13%

Elevage : 16 mois en barriques de chêne français

Météo : Météo chamboulée; Ete au printemps. Printemps en automne. (Duclot NYC)

ASSEMBLAGE

