

B DE BIAC 2013



Biac

B DE BIAC 2013

FICHE TECHNIQUE



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Février 2016 (Patrick Léon)

Belle couleur assez profonde, jeune et d'une bonne intensité. Nez intense avec des notes de sous-bois et de bons raisins bien mûrs. Mise en bouche souple, évoluant sur un corps assez puissant avec des bons tanins, de la densité et du volume. Finale harmonieuse.

Très bonne bouteille.

CHIFFRES

Assemblage : 86% Merlot – 10% Cabernet Sauvignon – 3% Cabernet Franc – 1% Petit Verdot

Dates de vendanges : Merlot : 5, 14 et 15 octobre
Cabernet Franc : 16 octobre
Cabernet Sauvignon : 17 octobre
Petit Verdot : 17 octobre

Elevage : 15 mois en barriques

Degré d'alcool : 13%

Météo : Printemps pluvieux, froid et très humide, été sec et chaud, automne pluvieux.

ASSEMBLAGE

