



B DE BIAC 2014

FICHE TECHNIQUE

NOTES DE DÉGUSTATION

25 Mars 2019 (Bertrand Léon)

Nez Le nez présente des notes de fruits frais finement mentholées.

Palais La mise en bouche est grasse et vive. Les tanins déjà bien enrobés à ce stade donnent une très bonne longueur à ce vin qui a déjà atteint un bel équilibre. Un très beau potentiel.

CHIFFRES

Assemblage 77 % Merlot – 21% Cabernet Sauvignon – 2% Cabernet Franc

Type de sol **Merlot** Argilo-calcaire et sous-sol calcaire à astéries

Cabernet Sauvignon Graveleux, sous-sols argilo-sableux

Cabernet Franc Argilo-calcaire et sous-sols argilo-calcaires

Petit Verdot Argile limoneuse sableuse très dense

Densité de plantation 9 100 pieds / hectare (jeunes vignes)
5 200 pieds / hectare (vieilles vignes)

Taille Guyot double

Dates vendanges Merlot 6, 7 et 8 octobre 2013
Cabernet Franc 8 octobre 2014
Cabernet Sauvignon 17 et 18 octobre 2014
Petit Verdot 17 octobre 2014

Elevage 16 mois en barriques

Degré d'alcool 13.5%

Météo Hiver doux et humide, printemps clément, été pluvieux et orageux suivi de l'été indien le plus long et le plus chaud depuis 100 ans!

ASSEMBLAGE

2% Cabernet Franc

21%
Cabernet Sauvignon

77% Merlot