

# B DE BIAC 2008



*biac*

# B DE BIAC 2008

## FICHE TECHNIQUE



## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Juillet 2014

Assez bonne couleur. Nez d'une grande fraîcheur, franche, nette et avec des notes mentholées. La mise en bouche est souple, avec une certaine élégance et des tanins souples et assez fins. La longueur en bouche est bonne, avec du volume. Bon équilibre. A boire.

## CHIFFRES

Dates de vendanges : 8, 13, et 14 octobre : Merlot. 14 et 15 octobre : Cabernet Franc. 20 et 21 octobre : Cabernet Sauvignon

Degré d'alcool : 13%

Elevage : 16 mois en barriques de chêne français

Météo : Saison de croissance humide. Été sec et frais. Récolte tardive. (Duclot NYC)

## ASSEMBLAGE

