

# B DE BIAC 2010



*biac*

# B DE BIAC 2010

## FICHE TECHNIQUE



## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Juillet 2014

Belle robe, jeune et profonde. Nez assez intense : raisins mûrs avec des notes ensoleillées et sans lourdeur. Mise en bouche volumineuse, pleine, avec une bonne sucrosité. Les tanins soyeux enveloppent bien la richesse et donne un très bon équilibre. On peut déjà le boire avec plaisir.

## CHIFFRES

Dates de vendanges : 30 septembre, 1er, 2, 5, 6 et 7 octobre  
: Merlot. 14 octobre : Cabernet Franc. 18 octobre : Cabernet Sauvignon

Degré d'alcool : 14%

Elevage : 15 mois en barriques de chêne français

Météo : Printemps frais. Été long, sec et doux. (Duclot NYC)

## ASSEMBLAGE

