

# B DE BIAC 2012



*biac*

# B DE BIAC 2012

## FICHE TECHNIQUE



## COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Juillet 2014

Très belle couleur vive et jeune. Nez très puissant de fruits noirs bien mûrs : plus figues, mûres, avec des notes un peu "exotiques" et "orientales". Vin riche avec du volume et très bonne longueur qui finit sur des tanins intenses mais avec de la rondeur et aucune amertume.

## CHIFFRES

Dates de vendanges : 9 et 10 octobre : Merlot. 15 octobre (jeunes vignes), 16 octobre (vieilles vignes) : Cabernet Sauvignon

Degré d'alcool : 13.5%

Elevage : 14 mois en barriques de chêne français

Météo : Bel été. Automne pluvieux. (Duclot NYC)

## ASSEMBLAGE

