

CHÂTEAU BIAÇ 2008



CHÂTEAU BIAC 2008

FICHE TECHNIQUE



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Juillet 2014

Très belle couleur jeune, vive commençant juste à évoluer. Nez puissant, classique, typique de Cabernet bien mûr. La bouche est pleine, intense, avec des impressions montantes. La volupté et le volume dominant la dureté du Cabernet. Encore jeune mais déjà tellement agréable.

CHIFFRES

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

Degré d'alcool : 13%

Elevage : 16 mois en barriques de chêne français

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

ASSEMBLAGE

