

CHÂTEAU BIAC 2010



CHÂTEAU BIAC 2010

FICHE TECHNIQUE



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Juillet 2014

Belle couleur jeune et intense. Nez jeune avec une fraîcheur typique de Merlot sans excès de maturité. Vin plaisant avec beaucoup de fraîcheur et d'une bonne longueur. Vin agréable et déjà prêt à boire : riche mais souple. Rien n'accroche.

CHIFFRES

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

Degré d'alcool : 16 mois en barriques de chêne français

Elevage : 14.5%

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

ASSEMBLAGE

