

CHÂTEAU BIAC 2011



CHÂTEAU BIAC 2011

FICHE TECHNIQUE



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Juillet 2014

Couleur très profonde, riche, intense. Nez très fruité, jeune et intense avec caractère variétal : menthol pas vert. Richesse, plénitude, longueur, volume, densité... il n'en finit pas. Avec des tanins très présents intenses mais surtout sans aucune amertume. Assurément une grande bouteille à garder.

CHIFFRES

Dates de vendanges : Du 21 au 26 septembre : Merlot. 27 septembre : Cabernet Franc. 28 et 29 septembre (jeunes vignes), 6 octobre (vieilles vignes) : Cabernet Sauvignon. 6 octobre : Petit Verdot

Degré d'alcool : 13.5%

Elevage : 16 mois en barriques de chêne français

Météo : Météo chamboulée; Ete au printemps. Printemps en automne. (Duclot NYC)

ASSEMBLAGE

