



CHATEAU BIAC 2014

FICHE TECHNIQUE

NOTES DE DÉGUSTATION

25 Mars 2019 (Bertrand Léon)

Nez Ouvert sur des notes complexes indiquant une excellente maturité associée à de fines notes boisées.

Palais Vin impressionnant dès la mise en bouche. Mûr, suave, long sans perdre de fraîcheur. L'équilibre idéal du vin qui peut être bu ce jour mais qui pourra attendre de longues années.

CHIFFRES

Assemblage 85% Merlot – 10% Petit Verdot – 5% Cabernet Franc

Type de sol Merlot Argilo-calcaire et sous-sol calcaire à astéries

Cabernet Sauvignon Graveleux, sous-sols argilo-sableux

Cabernet Franc Argilo-calcaire et sous-sols argilo-calcaires

Petit Verdot Argile limoneuse sableuse très dense

Densité de plantation 9 100 pieds / hectare (jeunes vignes)
5 200 pieds / hectare (vieilles vignes)

Taille Guyot double

Dates vendanges Merlot 6, 7 et 8 octobre 2014
Cabernet Franc 8 octobre 2014
Cabernet Sauvignon 17 et 18 octobre 2014
Petit Verdot 17 octobre 2014

Elevage 16 mois en barriques

Degré d'alcool 14,5%

Météo Hiver doux et humide, printemps clément, été pluvieux et orageux suivi de l'été indien le plus long et le plus chaud depuis 100 ans!

ASSEMBLAGE

5% Cabernet Franc

10% Petit Verdot

85% Merlot