

CHÂTEAU BIAC 2013



CHÂTEAU BIAC 2013

FICHE TECHNIQUE



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Février 2016 (Patrick Léon)

Excellente robe : jeune, éclatante d'un vin complet.
Très bon nez, puissant, intense d'un vin complexe. Des notes de très bon bois ressortent et se fondront avec le temps. En bouche, le vin est aussi jeune que prometteur : équilibre, puissance, tanins très présents mais souples et déjà assez fondus, avec des notes de vanille et de réglisse. Vin complet qui évoluera très bien : excellente bouteille.

CHIFFRES

Assemblage : 56% Merlot – 21% Cabernet Sauvignon – 15% Cabernet Franc – 8% Petit Verdot

Dates de vendanges : Merlot : 5, 14 et 15 octobre
Cabernet Franc : 16 octobre
Cabernet Sauvignon : 17 octobre
Petit Verdot : 17 octobre

Élevage : 16 mois en barriques

Degré d'alcool : 13,5%

Météo : Printemps pluvieux, froid et très humide, été sec et chaud, automne pluvieux.

ASSEMBLAGE

