

FÉLIX DE BIAC 2012



Biac

FÉLIX DE BIAC 2012

FICHE TECHNIQUE



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Juillet 2014

Bonne couleur, plus jeune et vivante. Le nez est d'une bonne intensité et plein de fraîcheur. Vin équilibré, assez riche avec un bon volume et de la longueur. Bonne finale et retour très vivant, encore jeune et demande à évoluer. Excellent Félix.

CHIFFRES

Dates de vendanges : 9 et 10 octobre : Merlot. 11 octobre : Cabernet Franc. 15 octobre (jeunes vignes), 16 octobre (vieilles vignes) : Cabernet Sauvignon

Degré d'alcool : 12.5%

Elevage : 14 mois en barriques de chêne français

Météo : Bel été. Automne pluvieux. (Duclot NYC)

ASSEMBLAGE

