



# FELIX DE BIAC 2016

## FICHE TECHNIQUE

### NOTES DE DÉGUSTATION

4 avril 2021 (Bertrand Léon)

**Nez** A maturité, sur des notes de fruits discrets associées à des notes toastées.

**Palais** Très équilibré, bonne ampleur, des tanins finement enrobés. La finale est encore un peu jeune et ferme ce qui laisse entrevoir de belles potentialités de garde pour ce vin.

## CHIFFRES

**Assemblage** 76% Merlot – 16% Cabernet Sauvignon  
8% 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** 5 000 pieds / hectare (jeunes vignes)  
5 200 pieds / hectare (vieilles vignes)  
9 100 pieds / hectare

**Taille** Guyot double

**Dates vendanges** **Merlot** 05,10,11,12,14 et 16 Octobre 2016  
**Cabernet Franc** 14 Octobre 2016  
**Cabernet Sauvignon** 18 et 19 Octobre 2016  
**Petit Verdot** 19 Octobre 2016

**Elevage** 16 mois en barriques

**Degré d'alcool** 14.5%

## ASSEMBLAGE

8% Cabernet Franc

16%  
Cabernet Sauvignon

76% Merlot