

FÉLIX DE BIAC 2013



Biac

FÉLIX DE BIAC 2013

FICHE TECHNIQUE



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Février 2016 (Patrick Léon)

Jolie couleur jeune avec des nuances cerise mûre. Le "nez", déjà ouvert, confirme avec des notes de fraises et un léger boisé. La fraîcheur domine à la mise en bouche : agréable, souple avec une amplitude moyenne et une bonne persistance. Tanins assez présents mais souples et le fruit revient en arrière bouche. Bonne bouteille.

CHIFFRES

Assemblage : 65% Merlot – 29% Cabernet Sauvignon – 4% Cabernet Franc – 2% Petit Verdot

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

Elevage : 15 mois en barriques

Degré d'alcool : 13%

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

ASSEMBLAGE

