

FÉLIX DE BIAC 2014



Biac

FÉLIX DE BIAC 2014

FICHE TECHNIQUE



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Décembre 2016 (Patrick Léon)

Couleur: Belle couleur jeune, brillante, vivante et fraîche avec des reflets de cerise rouge.

Nez: Le bouquet est très expressif, intense de fruits rouges bien murs : framboises, cerises et aussi de fleurs du genre œillet, réséda. Après aération dans le verre le bouquet devient plus complexe et le fruit jeune laisse place à des arômes épicés orientaux et de poivre gris. Bonne persistance.

Palais: La bouche est en parfaite harmonie avec le bouquet: fraîche, souple, ronde avec des notes de fruits à noyau. La mise en bouche est très agréable, avec de la rondeur et de la suavité sans lourdeur et de la fraîcheur sans acidité: belle harmonie dominée par des fruits frais. Bonne persistance en bouche pour ce vin très agréable qui s'inscrit plus dans le profil de "vin fruit" que dans le profil "vin tannique et corsé".

Excellente et très agréable bouteille de plaisir.

CHIFFRES

Assemblage: 58 % Merlot – 40% Cabernet Sauvignon – 2% Cabernet Franc

Dates de vendanges: Merlot 6, 7, 8 octobre
Cabernet Franc: 8 octobre
Cabernet Sauvignon: 17,18 octobre
Petit Verdot: 17 octobre

Elevage: 16 mois en barriques

Degré d'alcool: 13.5%

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

