

SECRET DE BIAC 2007



Biac

SECRET DE BIAC 2007

FICHE TECHNIQUE



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Novembre 2009

Couleur jaune brillant. Nez pain d'épice (cannelle), confiture d'abricot, crumble de pommes. Attaque souple ronde, finement boisée. Bonne vivacité en finale avec une dominante d'abricots secs. Élégance et équilibre gustatif.

CHIFFRES

Dates de vendanges : 12 septembre, 7 octobre, 15 octobre et 22 octobre

Degré d'alcool : 12.5%

Sucre résiduel : 99gr/L

Elevage : 14 mois en barriques de chêne français

Météo : Été froid et humide. Un septembre magnifique.
(Duclot NYC)

ASSEMBLAGE

