

SECRET DE BIAC 2008



Biac

SECRET DE BIAC 2008

FICHE TECHNIQUE



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Novembre 2010

Couleur jaune brillant. Nez beurre frais, gingembre râpé. Note fleurs de vigne lors de l'agitation. Attaque soyeuse, ronde, vanillée en milieu de bouche. Finale épicée, réglisse, arômes d'abricots secs, tabac blond. Florilège d'arômes en bouche.

CHIFFRES

Dates de vendanges : 14, 23 octobre, 20 novembre

Degré d'alcool : 12.5%

Sucre résiduel : 97gr/L

Elevage : 15 mois en barriques de chêne français

Météo : Saison de croissance humide. Été sec et frais. Récolte tardive. (Duclot NYC)

ASSEMBLAGE

