

SECRET DE BIAC 2009



Biac

SECRET DE BIAC 2009

FICHE TECHNIQUE



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Novembre 2011

Couleur jaune doré, brillant. Odeur d'épices, cannelle, gingembre confit, écorce d'orange amère. Belle minéralité. Goût vanillé, fève de cacao grillé, finale aux notes d'agrumes confits. Belle sucrosité et longueur en bouche d'épices orientales. Bel équilibre alcool-sucre-acidité.

CHIFFRES

Dates de vendanges : 16 et 31 octobre

Degré d'alcool : 13%

Sucre résiduel : 86gr/L

Élevage : 16 mois en barriques de chêne français

Météo : Conditions idéales. Été chaud et sec avec des nuits fraîches. (Duclot NYC)

ASSEMBLAGE

