

SECRET DE BIAC 2010



Biac

SECRET DE BIAC 2010

FICHE TECHNIQUE



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Novembre 2012

Robe jaune, paille brillante. Attaque nez de gingembre confit et de poire bien mûre ; à l'agitation, parfums de fruits frais jaunes (bananes, poires, agrumes confits). Bouche aux allures de dessert; sabayon de poires et agrumes, vin soyeux et généreux par sa longueur en bouche, mousseux en finale par sa légèreté. Grand moment de bonheur dans l'harmonie. Alcool, sucre, acidité peu masquée par la finesse du bois qui ne fait que renforcer les arômes fruités.

CHIFFRES

Dates de vendanges : 8, 22 et 29 octobre, 6 novembre

Degré d'alcool : 13.5%

Sucre résiduel : 103gr/L

Elevage : 16 mois en barriques de chêne français

Météo : Printemps frais. Été long, sec et doux. (Duclot NYC)

ASSEMBLAGE

