

SECRET DE BIAC 2011



Biac

SECRET DE BIAC 2011

FICHE TECHNIQUE



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Novembre 2013

Couleur jaune doré, brillant. Nez de fruits confits, arômes d'épices, safran, cannelle. Gros potentiel en bouche. Ample très raisins Corinthe en bouche. Notes d'épices, safran, cannelle.

CHIFFRES

Dates de vendanges : 20 et 21 septembre 2011, 5 octobre 2011

Degré d'alcool : 13.5%

Sucre résiduel : 140gr/L

Elevage : 16 mois en barriques de chêne français

Météo : Météo chamboulée; Ete au printemps. Printemps en automne. (Duclot NYC)

ASSEMBLAGE

