

SECRET DE BIAC 2012



Biac

SECRET DE BIAC 2012

FICHE TECHNIQUE



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Novembre 2014

Couleur jaune doré, paille brillant. Nez épicé, arôme finement vanillé, cannelle, encore très discret, peu ouvert. Bouche ronde et ample, arômes oranges amères, finale gelée de coing.

CHIFFRES

Dates de vendanges : Sémillons : 10, 17 et 30 octobre.
Sauvignons Blancs : 30 octobre

Degré d'alcool : 13%

Sucre résiduel : 101gr/L

Elevage : 14 mois en barriques de chêne français

Météo : Bel été. Automne pluvieux. (Duclot NYC)

ASSEMBLAGE

