

SECRET DE CHÂTEAU BIAC 2013



Biac

SECRET DE CHÂTEAU BIAC 2013

FICHE TECHNIQUE



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Mai 2016 (Christine Sourdes)

Couleur : Jaune doré, limpide et brillant.

Nez : Pain d'épices, abricot sec.

Bouche : Attaque soyeuse et ample, bouche fruitée, prune confite, pâte de coing.

Harmonie générale : Finale bien équilibrée, fluide et tonique.

CHIFFRES

Assemblage : 88% Sémillon - 12% Sauvignon Blanc

Dates de vendanges : Sémillon : 2, 3, 11 et 21 octobre
Sauvignon Blanc : 24 octobre

Elevage : 16 mois en barriques

Degré d'alcool : 13%

Sucre résiduel : 99 gr/L

Acidité : 1.38

Météo : Printemps pluvieux, froid et très humide, été sec et chaud, automne pluvieux.

ASSEMBLAGE

