

SECRET DE CHÂTEAU BIAC 2014



SECRET DE CHÂTEAU BIAC 2014

FICHE TECHNIQUE



COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Novembre 2016 (Christine Sourdes)

Jaune pâle, brillant. Floral, très jeune, orange amère au nez.

Attaque soyeuse, veloutée, jolie fraîcheur aromatique, plus gingembre frais, thé vert et verveine.

CHIFFRES

Assemblage : 85% Sémillon - 15% Sauvignon Blanc

Dates de vendanges : Sémillons 15 et 23 octobre, 3 novembre
Sauvignons Blancs : 15 et 23 octobre

Elevage : 16 mois en barriques

Degré d'alcool : 13%

Sucre résiduel : 99 gr/L

Acidité : 1.38

Météo : Hiver doux et humide, printemps clément, été pluvieux et orageux suivi de l'été indien le plus long et le plus chaud depuis 100 ans !

ASSEMBLAGE

