



B DE BIAC 2017

FICHE TECHNIQUE

NOTES DE DÉGUSTATION

4 Avril 2021 (Bertrand Léon)

Nez Très jeune, plein de fruit et d'énergie.

Palais La mise en bouche est très souple. Les tanins sont parfaitement fondus et intégrés tout en restant frais et jeunes. La finale est longue et savoureuse. Ce vin a la particularité de combiner la fraîcheur d'un vin jeune et la maturité.

CHIFFRES

Assemblage 80 % Merlot – 4% Cabernet Franc

16% Cabernet Sauvignon

Type de sol **Merlot** Argilo-calcaire et sous-sol calcaire à astéries

Cabernet Sauvignon Graveleux, sous-sols argilo-sableux

Cabernet Franc Argilo-calcaire et sous-sols argilo-calcaires

Densité de plantation 9 100 pieds / hectare (jeunes vignes)
5 200 pieds / hectare (vieilles vignes)

Taille Guyot double

Dates vendanges Merlot 20,21 et 22 Septembre 2017
Cabernet Franc 26 Septembre 2017
Cabernet Sauvignon 30 Septembre 2017
16 mois en barriques

Elevage

Degré d'alcool 14%

ASSEMBLAGE

4% Cabernet Franc

16% Cabernet Sauvignon

80% Merlot