



B DE BIAC 2016

FICHE TECHNIQUE

NOTES DE DÉGUSTATION

4 Avril 2021 (Bertrand Léon)

Nez Nez complexe de fruits noirs qui reflète une maturité optimale.

Palais L'impression du nez se confirme: tanins murs et fondus, assez gras en milieu de bouche, très bon équilibre sans jamais de lourdeur pour une fraîcheur toujours présente.

CHIFFRES

Assemblage 94 % Merlot – 5% Cabernet Franc
1% 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

Petit Verdot Argile limoneuse sableuse très dense

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

Taille Guyot double

Dates vendanges Merlot 05,10,11,12,14 et 16 Octobre 2016
Cabernet Franc 14 Octobre 2016
Cabernet Sauvignon 18 et 19 Octobre 2016
Petit Verdot 19 Octobre 2016

Elevage 16 mois en barriques

Degré d'alcool 14.5%

ASSEMBLAGE

1% Cabernet Sauvignon
5% Cabernet Franc

94% Merlot