



CHATEAU BIAC 2015

FICHE TECHNIQUE

NOTES DE DÉGUSTATION

4 Avril 2021 (Bertrand Léon)

Nez Complexe, précis. Très net et plein de jeunesse.
Palais La mise en bouche est très juteuse. Les tanins parfaitement polis donnent beaucoup de volupté à ce vin qui ne manque cependant pas de puissance. La finale est extrêmement longue.

CHIFFRES

Assemblage 68% Merlot – 20% Cabernet Sauvignon
5% Petit Verdot – 7% Cabernet Franc

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 19, 25 et septembre,
et 1^{er} octobre 2015

Cabernet Franc 1^{er} octobre 2015

Cabernet Sauvignon 8 et 9 octobre 2015

Petit Verdot 9 octobre 2015

Elevage

16 mois en barriques

Degré d'alcool

14,5%

ASSEMBLAGE

5% Petit Verdot

7% Cabernet Franc

20%
Cabernet Sauvignon

68% Merlot