



CHATEAU BIAC 2016

FICHE TECHNIQUE

NOTES DE DÉGUSTATION

4 Avril 2021 (Bertrand Léon)

Nez Sur la belle maturité du fruit. Net et précis.

Palais Encore très frais à ce stade. Les tanins murs donnent à ce vin un équilibre parfait: puissance et finesse. Le vin n'en finit pas; il est d'une rare persistance.

CHIFFRES

Assemblage 42% Merlot – 34% Cabernet Sauvignon
11% Petit Verdot – 13% 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 5,10, 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

13% Cabernet Franc

11% Petit Verdot

34%
Cabernet Sauvignon

42% Merlot