



# CHATEAU BIAC 2017

## FICHE TECHNIQUE

## NOTES DE DÉGUSTATION

4 Avril 2021 (Bertrand Léon)

**Nez** Le fruit est omniprésent, de fines notes empyreumatiques se font discrètes.

**Palais** Le fruit se retrouve en bouche, les tanins bien présents sont déjà souples. Il s'agit d'un vin très croquant à ce stade qui laisse entrevoir un bel avenir.

## CHIFFRES

**Assemblage** 44% Merlot – 32% Cabernet Sauvignon  
22% Cabernet Franc – 2% Petit Verdot

**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 20,21,22 et 25 Septembre 2017

Cabernet Franc 26 et 29 Septembre 2017

Cabernet Sauvignon 30 Septembre 2017

Petit Verdot 29 Septembre 2017

**Elevage**

16 mois en barriques

**Degré d'alcool**

14,5%

## ASSEMBLAGE

2% Petit Verdot

22% Cabernet Franc

32%  
Cabernet Sauvignon

44% Merlot