



FELIX DE BIAC 2018

NOTES DE DÉGUSTATION

6 Juin 2022, Bertrand Léon

Nez Assez ouvert sur des notes de cerises finement mêlées à de discrètes notes de torréfaction.

Bouche La mise en bouche est très agréable et fruitée. Les tanins sont ronds et déjà bien polis et donnent à ce vin beaucoup de tendresse. C'est un vin d'une bonne longueur qui supporte parfaitement une aération. La finale est encore tendue et demande à s'assagir.

CHIFFRES

Assemblage 65% Merlot – 18% Cabernet Franc
10% Cabernet Sauvignon – 7% 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 piedspieds / hectare (jeunes vignes)
5 200 pieds / hectare (vieilles vignes)

Taille Guyot double

Dates vendanges Merlot 19 et 20 septembre 2018
Cabernet Franc 11 octobre 2018
Cabernet Sauvignon 16 octobre 2018
Petit Verdot 16 octobre 2018

Elevage 16 mois en barriques

Degré d'alcool 14%

ASSEMBLAGE

7% Petit Verdot

10% Cabernet Sauvignon

18% Cabernet Franc

65% Merlot