



FELIX DE BIAC 2019

2019 – Un nouveau départ pour Felix de Biac qui, après 10 ans de jeunesse, prend de la maturité, de l'ampleur, de la complexité et de la puissance, tout en restant charmeur.

NOTES DE DÉGUSTATION

6 Juin 2022, Bertrand Léon

Nez Très net et ouvert. Plein de fruit. Le coté toasté n'apparaît qu'un peu plus tard. Il est assez discret et parfaitement intégré.

Bouche La bouche est à l'image du nez: gourmande et sur le fruit. La mise en bouche est juteuse et vive. Très bon équilibre. Les tanins jeunes sont encore un peu serrés et se ressentent un peu sur la finale. Ce vin a du potentiel et il demande un peu d'aération à ce jour.

CHIFFRES

Assemblage 91% Merlot – 5% Cabernet Sauvignon
4% 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 30 septembre 2019;
2, 3 & 4 octobre 2019
Cabernet Franc 8 & 10 octobre 2019
Cabernet Sauvignon 11 octobre 2019
Petit Verdot 14 octobre 2019

Elevage 16 mois en barriques

Degré d'alcool 14,5%

ASSEMBLAGE

4% Cabernet Franc

5% Cabernet Sauvignon

91% Merlot