



# SECRET DE CHATEAU BIAC 2015

## FICHE TECHNIQUE

### NOTES DE DÉGUSTATION

Novembre 2021 (Christine Sourdes)

**Couleur** Jaune doré, limpide et brillant

**Au Nez** Marmelade orange, mangue mure, note épicée cannelle, muscade, poivre blanc

**En Dégustation** Attaque soyeuse et ample, gout abricot sec et finale épicée; boisé encore marqué à vieillir pour fondre les notes épicées; finesse, élégance complexité et fraîcheur intense.

### CHIFFRES

**Assemblage** Sémillon 94% - Sauvignon blanc 6%

**Surface** 1.40 hectares

**Type de sol** **Haut de parcelle** Sable argileux à haute densité de graves

**Sur le bas de la parcelle** Sable limoneux argileux, sur haute densité de graves

**Densité de plantation** 5 260 pieds / hectare pour les Sémillon  
9 090 pieds / hectare les Sauvignon Blanc

**Taille** Côt

**Dates vendanges** Sémillon 21 Septembre 2015, 2,10 et 17 Octobre 2015 ; et 9 Novembre 2015  
Sauvignon Blanc 9 Novembre 2015

**Elevage** 16 mois en barriques neuves

**Sucre résiduel** 114 gr/litre

**Acidité** 3.57

**Degré d'alcool** 13.5%

### ASSEMBLAGE

6% Sauvignon blanc

94% Sémillon