



# SECRET DE CHATEAU BIAC 2016

## FICHE TECHNIQUE

### NOTES DE DÉGUSTATION

Novembre 2021 (Christine Sourdes)

**Couleur** Jaune doré, limpide et brillant

**Au Nez** belle minéralité olfactive, notes miellées, fleur d'acacia

**En Dégustation** attaque élégante et dense; notes fruits séchés, abricots, figues; finale très concentrée et ample  
Vin opulent, complexe et puissant; longue intensité en finale.

### CHIFFRES

**Assemblage** Sémillon 99% - Sauvignon Blanc 1%

**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 11, 21 Octobre 2016 –  
2 Novembre 2016  
Sauvignon Blanc 10 Octobre 2016

**Elevage** 16 mois en barriques neuves de chêne français

**Sucre résiduel** 106 gr/litre

**Acidité** 3.88

**Degré d'alcool** 13%

### ASSEMBLAGE

1% Sauvignon Blanc

99% Sémillon