



SECRET DE CHATEAU BIAC 2017

FICHE TECHNIQUE

NOTES DE DÉGUSTATION

Novembre 2021 (Christine Sourdes)

Couleur Jaune doré, limpide et brillant

Au Nez Très fruité, poire ananas, très frais

En Dégustation Grande complexité fruitée, mangue mûre élégamment patinée par des notes épicées très fondues.

De grande classe, fraîcheur, puissance, longueur en bouche.

CHIFFRES

Assemblage Sémillon 100%

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 23, 26, 29 septembre 2017

Elevage 16 mois en barriques neuves de chêne français

Sucre résiduel 124 gr/litre

Acidité 4.52

Degré d'alcool 13%

ASSEMBLAGE

100% Sémillon