

Château Biac 2018

Fiche technique

Notes de dégustation

6 Juin 2022 (Bertrand Léon)

Nez Nez très pur, complexe sur des notes épicées et fruitées.

Bouche Dès la mise en bouche on ressent la puissance du vin qui n'en finit pas de monter. Les tanins sont soyeux et ils confèrent une longueur inégalée à ce vin. La finale est vive et charnue. Ce vin est taillé pour traverser les années.

Chiffres

Assemblage	33% Cabernet Franc – 32% Cabernet Sauvignon 30% Merlot – 5% Petit Verdot
Type de sol	**Merlots** 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 sols limoneux - argileux
Densité de plantation	9 100 pieds / hectare (jeunes vignes) 5 000 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	14,5%

Assemblage

