

Château Biac 2019

Fiche technique

Notes de dégustation

4 Février 2024 (Bertrand Léon)

Nez Très jeune porté par un fruit mur omniprésent. Ces notes de fruits noirs sont le reflet d'une très belle maturité.

Bouche La mise en bouche est extrêmement fine et douce, elle est tout en dentelle. Le vin se développe ensuite progressivement en bouche. Ce vin se caractérise avant tout par une très grande longueur. Les tanins très soyeux et souples contribuent à donner un équilibre parfait à ce vin. La finale rappelle le nez: tout en jeunesse en fruit.

Chiffres

Assemblage 33% Cabernet Sauvignon – 31% Cabernet Franc
31% 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 9 200 pieds / hectare (jeunes vignes)
5 000 pieds / hectare (vieilles vignes)

Taille Guyot double

Dates vendanges
Merlot 30 Septembre, 2, 3, 4 Octobre 2019
Cabernet Franc 8 Octobre 2019
Cabernet Sauvignon 11 Octobre 2019
Petit Verdot 14 Octobre 2019

Elevage 16 mois en barriques

Degré d'alcool 14,5%

Assemblage

