

Fiche technique - Château d'Ardennes 1997

AOC rouge Graves



Taille de la vigne de décembre à mars 97

Débourrement de la vigne vers le 5 avril 97

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel, de l'acidité et dosage des anthocyanes réalisés à partir du 25 août

Date des vendanges pour le merlot du 18 au 24 septembre, pour le cabernet franc et petit verdot les 25, 26 et 27 septembre, et pour le cabernet sauvignon du 3 octobre au 11 octobre

Trois semaines de fermentation-cuvaison

Fermentation malo-lactique réalisée en 15 jours

Descente en barriques début mars 1998

Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois

Mise en bouteille réalisée le 3 mai 1999

Analyse du vin au 31 mars 1998 :

Degré alcoolique %vol : 13

Acidité totale : 3,25 g d'H₂SO₄/l - pH : 3.75

Acidité volatile : 0.45 g d'H₂SO₄/l

SO₂ libre : 24 mg/l

Commentaires de dégustation : Superbe graves rouge, corsé et parfumé, aux tanins fondus, associant rondeur et charpente, de bonne évolution (Revue Millésimes, 2000).