

Fiche technique - Château d'Ardennes 1998

AOC rouge Graves



Taille de la vigne de décembre à février 98

Débourrement de la vigne vers le 9 avril 98

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel, de l'acidité et dosage des anthocyanes réalisés à partir du 1er septembre

Date des vendanges pour le merlot du 21 au 28 septembre, pour le cabernet franc et petit verdot du 29 au 1er octobre, pour le cabernet sauvignon du 7 au 13 octobre

23 jours de fermentation-cuvaison

Fermentation malo-lactique faite en 12 jours

Descente en barriques du 8 au 12 mars 1999

Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois

Mise en bouteille réalisée le 4 mai 2000

Analyse du vin au 31 mars 1999 :

Degré alcoolique %vol : 13.0

Acidité totale : 3.3 g d'H₂SO₄/l - pH : 3.72

Acidité volatile : 0.39 g d'H₂SO₄/l

SO₂ libre : 18 mg/l

Commentaires de dégustation : très bien équilibré, ce millésime du château d'Ardennes ne succombe pas à la tentation du tout bois ; celui-ci respecte la matière et l'expression aromatique, aux fines notes fruités, pour former un ensemble d'une réelle élégance (Guide Hachette des Vins 2001, une étoile)