

Fiche technique - Château d'Ardennes 1999

AOC rouge Graves



Taille de la vigne de novembre à mars 99

Débourrement de la vigne vers le 2 avril 99

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel, de l'acidité et dosage des anthocyanes réalisés à partir du 3 septembre

Date des vendanges pour le merlot du 22 au 29 septembre, pour le cabernet franc et le petit verdot du 30 au 3 octobre et pour le cabernet sauvignon du 5 au 13 octobre

21 jours de fermentation-cuvaison

Fermentation malo-lactique réalisée en 16 jours

Descente en barriques début mars 2000

Soutirage des barriques réalisé tous les trois mois

Mise en bouteille réalisée le 5 mai 2001

Analyse du vin au 30 avril 2000 :

Degré alcoolique %vol : 12.5

Acidité totale : 3.28 g d'H₂SO₄/l - pH : 3.75

Acidité volatile : 0.42 g d'H₂SO₄/l

SO₂ libre : 21 mg/l

Commentaires de dégustation : comme l'annonce sa belle robe intense, il possède une jolie matière bien soutenue par le bois et les arômes fruités et grillés sur un fond minéral, d'une superbe longueur (Guide Hachette des Vins 2002, 2 étoiles).