

Fiche technique - Château d'Ardennes 2000

AOC rouge Graves

Taille de la vigne de janvier à mars 2000

Débourrement de la vigne vers le 4 avril 2000

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre

dosage des anthocyanes réalisés à partir du 3 septembre

Date des vendanges pour le merlot du 25 au 1 octobre, pour le cabernet franc et le petit verdot du 3 au 6 octobre, pour le cabernet sauvignon du 7 au 14 octobre

Quatre semaines de fermentation-cuvaison

Fermentation malo-lactique réalisée en 17 jours.

Descente en barriques mi-mars 2001

Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois

Mise en bouteille réalisée le 3 mai 2002

Analyse du vin au 10 avril 2001 :

Degré alcoolique %vol : 13.0

Acidité totale : 3.3 g d'H₂SO₄/l - pH : 3.82

Acidité volatile : 0.43 g d'H₂SO₄/l

SO₂ libre : 24 mg/l

Commentaires de dégustation : robe soutenue, aux reflets de jeunesse. Nez profond de fruits noirs associés à des notes minérales discrètes. La bouche est très homogène et affiche une certaine puissance. Un Graves typé aux accents de griotte à l'eau de vie et de cacao (Notes de dégustation 84/100 par Gilbert et Gaillard, janvier 2004).

