

## Fiche technique - Château d'Ardennes 2001

AOC rouge Graves



Taille de la vigne de décembre à janvier 2001

Débourrement de la vigne vers le 30 mars 2001

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel, de l'acidité et dosage des anthocyanes réalisés à partir du 5 septembre

Date des vendanges pour le merlot du 20 au 28 septembre, pour le cabernet franc et le petit verdot du 1 au 3 octobre, et pour le cabernet sauvignon du 8 au 13 octobre

Quatre semaines de fermentation-cuvaison - Fermentation malo-lactique réalisée en 17 jours - Mise en barriques à partir du 4 mars jusqu'au 8 mars 2002 - Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois - Mise en bouteille réalisée le 6 mai 2003

Analyse du vin au 29 avril 2002 :

Degré alcoolique %vol : 13.0 - Acidité totale : 3.25 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l - pH : 3.85

Acidité volatile : 0.42 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l - SO<sub>2</sub> libre : 26 mg/l

Commentaires de dégustation : beau Graves rouge, de couleur rubis intense, au nez où dominant la groseille et les épices, tout en complexité aromatique, avec des tanins ronds, un vin qui allie richesse et harmonie (Guide Millésime 2004). Côté robe, un rouge rubis étincelant ; côté bouquet, un mélange de fruits rouges, de violette et de toast ; au palais, des tanins fins bien extraits et de la chair. S'achevant par une belle finale, l'ensemble est aussi élégant que prometteur (Guide Hachette des Vins 2004, une étoile).