

Fiche technique - Château d'Ardennes 2002

AOC rouge Graves



Taille de la vigne de décembre à février 2002

Débourrement de la vigne vers le 31 mars 2002

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 23 au 28 septembre, pour le cabernet franc et le petit verdot du 30 au 3 octobre, et pour le cabernet sauvignon du 7 au 12 octobre.

Trois semaines et demi de fermentation-cuvaison

Fermentation malo-lactique réalisée en 16 jours.

Mise en barrique du 17 mars au 21 mars

Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois

Mise en bouteille réalisée le 5 mai 2004

Analyse du vin au 30 avril 2003 :

Degré alcoolique %vol : 13.0 - Acidité totale : 3.20 g d'H₂SO₄/l - pH : 3.80

Acidité volatile : 0.45 g d'H₂SO₄/l - SO₂ libre : 25 mg/l

Commentaires de dégustation : d'une jolie robe pourpre à reflets dorés, ce millésime 2002 porte encore la marque de son élevage dans ses arômes de café et de toast grillé. Mais progressivement le fruit se développe pour déboucher, après une attaque franche et nette, sur un palais bien équilibré, que prolonge un retour aromatique sympathique (Guide Hachette des Vins 2005, une étoile).