

Fiche technique - Château d'Ardennes 2003

AOC Graves rouge



Taille de la vigne de décembre à mars 2003

Débourrement de la vigne vers le 26 mars 2003

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel, de l'acidité et dosage des anthocyanes réalisés à partir du 25 août

Date des vendanges pour le merlot du 19 au 26 septembre, pour le cabernet franc et le petit verdot du 26 au 30 septembre, et pour le cabernet sauvignon du 2 au 8 octobre.

Quatre semaines de fermentation-cuvaison

Fermentation malo-lactique réalisée en 20 jours.

Mise en barrique du 8 mars au 12 mars 04

Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois

Mise en bouteille réalisée le 4 mai 2005

Analyse du vin au 31 mars 2004 :

Degré alcoolique %vol : 13.2 - Acidité totale : 2.90 g d'H₂SO₄/l - pH : 3.76

Acidité volatile : 0.35 g d'H₂SO₄/l - SO₂ libre : 26 mg/l

Commentaires de dégustation : une parfaite réussite : le plus grand millésime que François Dubrey ait vinifié avec peut-être le 1989. Un potentiel d'avenir incroyable, une rondeur des tannins époustouflante, un fruit très mûr plein de suavité. On a encore l'impression de croquer le raisin frais lors de sa récolte. Fabuleux !!! A mettre en cave dès maintenant.

Récompense : 2 étoiles au Guide Hachette des Vins 2006