

Fiche technique - Château d'Ardennes 2005

AOC rouge Graves



Taille de la vigne de décembre à février 2005

Débourrement de la vigne vers le 5 avril 2005

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 13 au 17 septembre, pour le cabernet franc et le petit verdot du 19 au 21 septembre, et pour le cabernet sauvignon du 23 au 26 septembre.

Fermentation malo-lactique réalisée en 14 jours - Mise en barrique du 14 mars au 17 mars 2006 - Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois - Mise en bouteille réalisée le 16 avril 2007

Analyse du vin au 30 mars 2007 :

Degré alcoolique %vol : 13.5 - Acidité totale : 3.23 g d'H₂SO₄/l - pH : 3.65

Acidité volatile : 0.42 g d'H₂SO₄/l - SO₂ libre : 20 mg/l

Commentaires de dégustation : Un vin d'anthologie : une montagne de fruits, des tannins très fondus avec une robe de soie noire !!!

Accord mets-vin : tournedos Rossini

Conseils d'ouverture : à boire entre 2010 et 2018