

Le Château D'Ardennes 2007 AOC Graves blanc :

Fiche technique du Château D'Ardennes 2007 blancs :

Taille de la vigne en janvier et février 2007

Débourrement de la vigne vers le 28 mars 2007



Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel et de l'acidité totale à partir du 20 août Date des vendanges pour le sauvignon blanc du 25 août au 29 août, pour le sémillon du 5 au 11 septembre

Mise en bouteille réalisée le 7 mars 2008

Analyse du vin au 31 janvier 2008 :

Degré alcoolique %vol : 12.4
Acidité totale : 4.4 g d'H₂SO₄/l
PH: 3.19
Acidité volatile: 0.31 g d'H₂SO₄/l
SO₂ libre: 21 mg/l

Commentaires de dégustation : un nez superbe, très aromatique marqué agrumes intenses. La bouche est ample, avec un beau gras et une belle vivacité, soulignée par une jolie acidité. Ce millésime très classique confèrera à notre Graves blanc une belle aptitude au vieillissement.

Accord mets-vin : une lotte au gratin

Conseils d'ouverture : à boire entre 2009 et 2014