

## Le Château D'Ardennes 2008 AOC Graves blanc :

Fiche technique du Château D'Ardennes 2008 blanc :

Taille de la vigne en janvier et février 2008

Débourrement de la vigne vers le 15 avril 2008

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel et de l'acidité totale à partir du 2 septembre

Date des vendanges pour le sauvignon blanc les 15 et 16 septembre, pour le sémillon du 21 au 24 septembre

Mise en bouteille réalisée le 19 mars 2009

Analyse du vin au 5 mars 2009 :

Degré alcoolique %vol : 12.5

Acidité totale : 4.2 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

pH : 3.20

Acidité volatile : 0.25 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

SO<sub>2</sub> libre : 30 mg/l

Commentaires de dégustation : un graves blanc exceptionnel de fruits, de densité et de longueur. Des sauvignons merveilleusement aromatiques et des semillons savoureusement gras et épais. Un équilibre parfait du millésime !!!

Accord mets-vin : une perche à la meunière

Conseils d'ouverture : à boire entre 2010 et 2015

