

Le Château D'Ardennes 2006 AOC Graves rouge :



Fiche technique du Château D'Ardennes 2006 :

Taille de la vigne de décembre à mars 2006

Débourrement de la vigne vers le 23 mars 2006

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 21 au 25 septembre, pour le cabernet franc et le petit verdot du 25 au 28 septembre, et pour le cabernet sauvignon du 1 au 10 octobre.

Trois semaines de fermentation-cuvaison

Fermentation malo-lactique réalisée en 18 jours.

Mise en barrique du 5 mars au 9 mars 07

Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois

Mise en bouteille réalisée le 23 avril 2008

Analyse du vin au 2 avril 2007 :

Degré alcoolique %vol : 13.0

Acidité totale : 3.20 g d'H₂SO₄/l

PH: 3.66

Acidité volatile: 0.41 g d'H₂SO₄/l

SO₂ libre : 22 mg/l

Commentaires de dégustation : quel beau millésime, à mettre en cave à côté des déjà mythiques 2005. Du fruit mûr, des tanins puissants, une bouche ample. Un vin d'Ardennes très classique, d'une superbe élégance.

Accord mets-vin : canard à la bigarade

Conseils d'ouverture : à boire entre 2010 et 2017