

## Fiche technique du Château D'Ardennes - 2010 rouge

AOC Graves rouge :



Taille de la vigne de janvier à février 2010

Débourrement de la vigne vers le 10 avril 2010

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel, de l'acidité et dosage des anthocyanes réalisés à partir du 10 septembre

Date des vendanges pour le merlot du 22 au 26 septembre, pour le cabernet franc et le petit verdot du 27 au 29 septembre, et pour le cabernet sauvignon du 1 au 4 octobre

Quatre semaines de fermentation-cuvaison

Fermentation malo-lactique réalisée en 25 jours.

Mise en barrique en janvier 2011

Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois

Mise en bouteille réalisée le 2 avril 2012

Analyse du vin au 6 mars 2012 : Degré alcoolique %vol : 13,8 - Acidité totale : 3.7 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l - pH : 3.55 - Acidité volatile : 0.43 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l - SO<sub>2</sub> libre : 18 mg/l

Commentaires de dégustation : Nez fruité, frais. Bouche juteuse, au corps normal, s'achevant aromatique sur une longueur normale. (JM Quarin, mai 2011). Médaille d'or des Vignerons Indépendants 2012.

Conseils d'ouverture : à boire entre 2017 et 2025