

Château d'Ardennes 2011

AOC Graves rouge



Fiche technique du Château d'Ardennes 2011:

Taille de la vigne de janvier à février 2011

Débourrement de la vigne vers le 5 avril 2011

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel, de l'acidité et dosage des anthocyanes réalisés à partir du 1 septembre

Date des vendanges pour le merlot du 17 au 21 septembre, pour le cabernet franc et le petit verdot du 23 au 26 septembre, et pour le cabernet sauvignon du 1 au 3 octobre

Trois semaines de fermentation-cuaison

Fermentation malo-lactique réalisée en 22 jours.

Mise en barrique en janvier 2012

Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois

Mise en bouteille réalisée le 12 avril 2013

Analyse du vin au 12 mars 2013 :

Degré alcoolique %vol : 13,3

Acidité totale : 3.4 g d'H₂SO₄/l

pH : 3.64

Acidité volatile : 0.48 g d'H₂SO₄/l

SO₂ libre : 24 mg/l

Commentaires de dégustation : *Couleur sombre. Nez discret. Bouche fruitée, de corps moyen et tannique en finale (JM Quarin, avril 2012).*

Conseils d'ouverture : à boire entre 2015 et 2022

Château d'Ardennes 2011

AOC Graves red



2011 vintage: technical details

Pruning : from january to february 2011

Budding-out around april 5th

Regular field samplings to obtain compositional data concerning Brix, acidity, tanins and colour from september 1st

Time of harvest for merlot : september 17th - 21th

Time of harvest for cabernet franc and petit verdot : september 23th - 26th

Time of harvest for cabernet sauvignon : october 1st - 3rd

Fermentation in vats for three weeks

Malolactic fermentation in vats for 22 days

Drawing off in oak casks : january 2012

Racking every 3 months

Bottling : april 12th 2013

Wine analysis (march 12th 2013) :

Alcohol / vol. 13.3

Titratable acidity : 3.4 g H₂SO₄/l

pH : 3.64

Volatile acidity : 0.48 g H₂SO₄/l

Free Sulfur-dioxide : 24 mg/l

Tasting notes : *Couleur sombre. Nez discret. Bouche fruitée, de corps moyen et tannique en finale. (JM Quarin, avril 2012).*

Best drunk 2015/2022