

Château d'Ardennes 2012

AOC Graves rouge



Fiche technique du Château d'Ardennes 2012:

Taille de la vigne de janvier à février 2012

Débourrement de la vigne vers le 8 avril 2012

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel, de l'acidité et dosage des anthocyanes réalisés à partir du 8 septembre

Date des vendanges pour le merlot du 19 au 23 septembre, pour le cabernet franc et le petit verdot du 25 au 28 septembre, et pour le cabernet sauvignon du 3 au 6 octobre

Trois semaines de fermentation-cuvaison

Fermentation malo-lactique réalisée en 18 jours.

Mise en barrique en janvier 2013

Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois

Mise en bouteille réalisée le 8 avril 2014

Analyse du vin au 12 mars 2014 :

Degré alcoolique %vol : 13,5

Acidité totale : 3.4 g d'H₂SO₄/l

pH : 3.64

Acidité volatile : 0.46 g d'H₂SO₄/l

SO₂ libre : 21 mg/l

Commentaires de dégustation : *Belle couleur d'un rouge grenat. Nez finement bouqueté. Bouche fruitée, très élégante, avec des tanins fins et déjà fondus.*

Conseils d'ouverture : à boire entre 2016 et 2023

Château d'Ardennes 2012

AOC Graves red



2012 vintage: technical details

Pruning : from january to february 2012

Budding-out around april 8th

Regular field samplings to obtain compositional data concerning Brix, acidity, tanins and colour from september 8th

Time of harvest for merlot : september 19th - 23th

Time of harvest for cabernet franc and petit verdot : september 25th - 28th

Time of harvest for cabernet sauvignon : october 3rd - 6st

Fermentation in vats for three weeks

Malolactic fermentation in vats for 18 days

Drawing off in oak casks : january 2013

Racking every 3 months

Bottling : april 8th 2014

Wine analysis (march 12th 2014) :

Alcohol / vol. 13.5

Titratable acidity : 3.4 g H₂SO₄/l

pH : 3.64

Volatile acidity : 0.46 g H₂SO₄/l

Free Sulfur-dioxide : 21 mg/l

Tasting notes : *Belle couleur d'un rouge grenat. Nez finement bouqueté. Bouche fruitée, très élégante, avec des tanins fins et déjà fondus.*

Best drunk 2016/2023