

## Château d'Ardennes 2016

### AOC Graves rouge



#### Fiche technique du Château d'Ardennes 2016:

Taille de la vigne de janvier à février 2016

Débourrement de la vigne vers le 1er avril 2016

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel, de l'acidité et dosage des anthocyanes réalisés à partir du 7 septembre

Date des vendanges pour le merlot du 15 au 22 septembre, pour le cabernet franc et le petit verdot du 24 au 27 septembre, et pour le cabernet sauvignon du 1 au 4 octobre

Quatre semaines de fermentation-cuaison

Fermentation malo-lactique réalisée en 21 jours.

Mise en barrique en décembre 2016

Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois

Mise en bouteille réalisée le 18 avril 2018

#### Analyse du vin au 4 avril 2018 :

Degré alcoolique %vol : 14

Acidité totale : 3.6 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

pH : 3.45

Acidité volatile : 0.45 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

SO<sub>2</sub> libre : 22 mg/l

**Commentaires de dégustation :** *Robe sombre avec de beaux et profonds reflets rouges rubis. Nez fin, souligné par des arômes élégants de petits fruits rouges. Bouche équilibrée avec des tanins expressifs, offrant une belle garde. 2016 sera un millésime à suivre !!!*

**Conseils d'ouverture :** à boire entre 2022 et 2032

## Château d'Ardennes 2016 AOC Graves red



### 2016 vintage: technical details

Pruning : from january to february 2016

Budding-out around april 1st

Regular field samplings to obtain compositional data concerning Brix, acidity, tanins and colour from september 7th

Time of harvest for merlot : september 15th – 22th

Time of harvest for cabernet franc and petit verdot : september 24<sup>th</sup> - 27th

Time of harvest for cabernet sauvignon : october 1st - 4th

Fermentation in vats for four weeks

Malolactic fermentation in vats for 21 days

Drawing off in oak casks : december 2016

Racking every 3 months

Bottling : april 18th 2018

### Wine analysis (april 4th 2018) :

Alcohol / vol. 14

Titratable acidity : 3.6 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

pH : 3.45

Volatile acidity : 0.45 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

Free Sulfur-dioxide : 22 mg/l

**Tasting notes** : *Robe sombre avec de beaux et profonds reflets rouges rubis. Nez fin, souligné par des arômes élégants de petits fruits rouges. Bouche équilibrée avec des tanins expressifs, offrant une belle garde. 2016 sera un millésime à suivre !!!*

**Best drunk** 2022/2032