Château D'Ardennes 2007

AOC Graves dry white wine :

2007 vintage : technical details

Pruning : from january 2007 to february 2007

Budding-out around march 28th

Regular field samplings to obtain compositional data concerning Brix, acidity, tanins and colour from august 20th

Time of harvest for sauvignon blanc : august 25th - 29th

Time of harvest for semillon : september 5th-11th

Bottling : march 7th 2008

Wine analysis (janvier 31st 2008) :

- Alcohol / vol. 12 °4
- Titratable acidity : 4.4 g H2SO4/l
- pH : 3.19
- Volatile acidity : 0.31 g H2S04/l
- Free sulfur-dioxide : 21 mg/l

Tasting notes : un nez superbe, très arômatique marqué agrûme intenses La bouche est ample, avec un beau gras et une belle vivacité, soulignée par une jolie acidité. Ce millésime, très classique, confèrera à notre Graves blanc une belle aptitude au vieillissement.

Wine and food match : une lotte au gratin

Best drunk 2009/2014