

Fiche technique - Château d'Ardennes 2003

AOC Graves blanc



Taille de la vigne en janvier 2003

Débourrement de la vigne vers le 29 mars 2003

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel et de l'acidité totale à partir du 25 août

Date des vendanges pour le sauvignon blanc du 15 au 17 septembre, pour le sémillon et la muscadelle du 18 au 22 septembre

Mise en bouteille réalisée le 5 mai 2004

Analyse du vin au 30 avril 2004 :

Degré alcoolique %vol : 12.5

Acidité totale : 2.60 g d'H₂SO₄/l

pH : 3.50

Acidité volatile : 0.20 g d'H₂SO₄/l

SO₂ libre : 32 mg/l

Commentaires de dégustation : très joli Graves blanc, riche en bouquet, aux notes de fruits secs et de petites fleurs avec une bouche longue et persistante, un beau potentiel de vieillissement (Revue Millésime 2004).