

## Fiche technique – As de cœur d'Ardennes 2005

AOC Graves blanc



Taille de la vigne en janvier 2005

Débourrement de la vigne vers le 31 mars 2005

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel et de l'acidité totale à partir du 20 août

Date des vendanges pour le sauvignon blanc le 25 et 26 août et pour le sémillon le 30 août

Fermentations en barriques neuves à partir du 6 septembre, puis batonnage des lies fines jusqu'en février 2006

Mise en bouteille réalisée le 4 mai 2006

Analyse du vin au 31 janvier 2006 :

Degré alcoolique %vol : 13.5

Acidité totale : 3.80 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

pH : 3.30

Acidité volatile : 0.33 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

SO<sub>2</sub> libre : 17 mg/l

Commentaires de dégustation : un Graves blanc surprenant de fraîcheur, de complexité avec des tanins de la barrique superbement fondus donnant une très belle trame à cette cuvée. Cette profusion de fruits très mûrs assurera une longue garde à cette bouteille, signe du millésime d'anthologie qu'est 2005.

Accord mets-vin : rougets aux tomates

Conseils d'ouverture : à boire entre 2007 et 2015