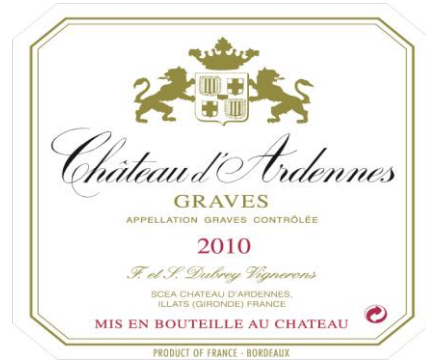


Fiche technique du Château D'Ardennes - 2010 blanc

AOC Graves blanc :



Taille de la vigne en février 2010

Débourrement de la vigne vers le 2 avril 2010

Contrôles de la maturité des raisins par

analyse du sucre potentiel et de l'acidité totale à partir du 31 août

Date des vendanges pour le sauvignon blanc les 8 et 9 septembre, pour le
sémillon du 13 au 15 septembre

Mise en bouteille réalisée le 20 avril 2011

Analyse du vin au 6 avril 2011 : Degré alcoolique %vol : 12.1 - Acidité totale :
3.7 g d'H₂SO₄/l - pH : 3.22 - Acidité volatile : 0.32 g d'H₂SO₄/l - SO₂ libre
: 22 mg/l

Commentaires de dégustation : un beau fruit puissant au nez, une bouche
opulente où l'équilibre sauvignon-sémillon parfait traduit un fort potentiel de
garde pour ce graves blanc hors normes. Un très très grand millésime !

Conseils d'ouverture : à boire entre 2012 et 2018