

## Château d'Ardennes 2011

### AOC Graves blanc



#### Fiche technique du Château d'Ardennes 2011:

Taille de la vigne en mars 2011

Débourrement de la vigne vers le 10 avril 2011

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 les 28 et 29 août, pour le sémillon du 3 au 8 septembre

Mise en bouteille réalisée le 25 avril 2012

#### Analyse du vin au 6 mars 2012 :

Degré alcoolique %vol : 12.5

Acidité totale : 3.5 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

pH : 3.26

Acidité volatile : 0.23 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

SO<sub>2</sub> libre : 25 mg/l

**Commentaires de dégustation :** *la précocité du millésime 2011 confère à notre vin de Graves un équilibre subtil entre un beau fruit dense, une minéralité étincelante et une belle nervosité liée à une acidité rafraichissante. Très élégant, dès maintenant.*

**Conseils d'ouverture :** à boire entre 2013 et 2019

## Château d'Ardennes 2011 AOC Graves white



### 2011 vintage: technical details

Pruning : march 2011

Budding-out around april 10th

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

Time of harvest for sauvignon blanc : august 28th - 29th

Time of harvest for semillon : september 3rd-8th

Bottling : april 25th 2012

### Wine analysis (march 6th 2012) :

Alcohol / vol. 12 °5

Titratable acidity : 3.5 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

pH : 3.26

Volatile acidity : 0.23 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

Free sulfur-dioxide : 25 mg/l

**Tasting notes :** *la précocité du millésime 2011 confère à notre vin de Graves un équilibre subtil entre un beau fruit dense, une minéralité étincelante et une belle nervosité liée à une acidité rafraichissante. Très élégant, dès maintenant.*

**Best drunk** 2013/2019