



## Château d'Ardennes 2013 AOC Graves blanc

### Fiche technique du Château d'Ardennes 2013:

Taille de la vigne en mars 2013

Débourrement de la vigne vers le 8 avril 2013

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel et de l'acidité totale à partir du 5 septembre

Date des vendanges pour le sauvignon blanc les 16 et 17 septembre, pour le sémillon du 23 au 24 septembre

Mise en bouteille réalisée le 19 juin 2014

### Analyse du vin au 10 juin 2014 :

Degré alcoolique %vol : 12.0

Acidité totale : 4.4 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

pH : 3.21

Acidité volatile : 0.35 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

SO<sub>2</sub> libre : 24 mg/l

**Commentaires de dégustation :** une jolie puissance aromatique avec une structure élégante et des notes de fleurs blanches. Toujours une belle fraîcheur en bouche, liée à l'effet millésime. *Superbe sur poissons et crustacés !*

**Conseils d'ouverture :** à boire entre 2014 et 2019



## Château d'Ardennes 2013 AOC Graves white

### 2013 vintage: technical details

Pruning : march 2013

Budding-out around april 8th

Regular field samplings to obtain compositional data concerning Brix, acidity, tanins and colour from september 5<sup>th</sup>

Time of harvest for sauvignon blanc : september 16<sup>th</sup>-17<sup>th</sup>

Time of harvest for semillon : september 23th-24th

Bottling : june 19th 2014

### Wine analysis (june 10th 2014) :

Alcohol / vol. 12 °0

Titratable acidity : 4.4 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

pH : 3.21

Volatile acidity : 0.35 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

Free sulfur-dioxide : 24 mg/l

**Tasting notes** : une jolie puissance aromatique avec une structure élégante et des notes de fleurs blanches. Toujours une belle fraîcheur en bouche, liée à l'effet millésime. *Superbe sur poissons et crustacés !*

**Best drunk** 2014/2019