



Château d'Ardennes 2014 AOC Graves blanc

Fiche technique du Château d'Ardennes 2014:

Taille de la vigne en février 2014

Débourrement de la vigne vers le 1 avril 2014

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel et de l'acidité totale à partir du 1 septembre

Date des vendanges pour le sauvignon blanc les 10 et 11 septembre, pour le sémillon du 17 au 18 septembre

Mise en bouteille réalisée le 10 juillet 2015

Analyse du vin au 1 juillet 2015 :

Degré alcoolique %vol : 12.9

Acidité totale : 4.9 g d'H₂SO₄/l

pH : 3.14

Acidité volatile : 0.22 g d'H₂SO₄/l

SO₂ libre : 19 mg/l

Commentaires de dégustation : une belle nervosité en bouche, aux arômes très persistants : un graves blanc, pour le plaisir, taillé pour une belle garde dans ce très bon millésime très bordelais

Conseils d'ouverture : à boire entre 2016 et 2021



Château d'Ardennes 2014 AOC Graves white

2014 vintage: technical details

Pruning : fevrier 2014

Budding-out around april 1st

Regular field samplings to obtain compositional data concerning Brix, acidity, tanins and colour from september 1 st

Time of harvest for sauvignon blanc : september 10th-11th

Time of harvest for semillon : september 17th-18th

Bottling : july 10th 2015

Wine analysis (july 1 st 2015) :

Alcohol / vol. 12 °9

Titratable acidity : 4.9 g H₂SO₄/l

pH : 3.14

Volatile acidity : 0.22 g H₂SO₄/l

Free sulfur-dioxide : 19 mg/l

Tasting notes : une belle nervosité en bouche, aux arômes très persistants : un graves blanc, pour le plaisir, taillé pour une belle garde dans ce très bon millésime très bordelais

Best drunk 2016/2021