



## Château d'Ardennes 2015 AOC Graves blanc

### Fiche technique du Château d'Ardennes 2015:

Taille de la vigne en mars 2015

Débourrement de la vigne vers le 2 avril 2015

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel et de l'acidité totale à partir du 25 août

Date des vendanges pour le sauvignon blanc les 3 et 4 septembre, pour le sémillon du 9 au 10 septembre

Mise en bouteille réalisée le 6 juillet 2016

### Analyse du vin au 15 juin 2016 :

Degré alcoolique %vol : 12.8

Acidité totale : 3.7 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

pH : 3.23

Acidité volatile : 0.20 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

SO<sub>2</sub> libre : 26 mg/l

**Commentaires de dégustation :** une belle ampleur aromatique avec une structure capiteuse et des notes de fruits exotiques bien mûrs. Une bouche très savoureuse et gourmande. Un grand millésime qui sublimerait tous vos poissons et crustacés !

**Conseils d'ouverture :** à boire entre 2017 et 2021



## Château d'Ardennes 2015 AOC Graves white

### 2015 vintage: technical details

Pruning : march 2015

Budding-out around april 2nd

Regular field samplings to obtain compositional data concerning Brix, acidity, tanins and colour from august 25<sup>th</sup>

Time of harvest for sauvignon blanc : september 3rd-4th

Time of harvest for semillon : september 9th-10th

Bottling : july 6th 2016

### Wine analysis (june 15th 2016) :

Alcohol / vol. 12 °8

Titrateable acidity : 3.7 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

pH : 3.23

Volatile acidity : 0.20 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

Free sulfur-dioxide : 26 mg/l

**Tasting notes** : une belle ampleur aromatique avec une structure capiteuse et des notes de fruits exotiques bien mûrs. Une bouche très savoureuse et gourmande. Un grand millésime qui sublimerà tous vos *poissons et crustacés* !

**Best drunk** 2017/2021