

## Château d'Ardennes 2016 AOC Graves blanc



### Fiche technique du Château d'Ardennes 2016:

Taille de la vigne en février 2016

Débourrement de la vigne vers le 5 avril 2016

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 5 et 6 septembre, pour le sémillon du 9 au 12 septembre

Mise en bouteille réalisée le 5 juillet 2017

### Analyse du vin au 15 juin 2017 :

Degré alcoolique %vol : 12.6

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

pH : 3.26

Acidité volatile : 0.22 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

SO<sub>2</sub> libre : 9 mg/l

SO<sub>2</sub> total : 79 mg/l

**Commentaires de dégustation :** une belle robe brillante avec des reflets jaunes paille éclatants. Nez de fleurs blanches souligné par des touches de senteurs exotiques fraîches (passion pamplemousse). Une bouche ample, avec un bel équilibre entre acidité et fruits frais. D'une belle nervosité, synonyme d'une garde de 7 à 10 ans. Beau millésime !

**Conseils d'ouverture :** à boire entre 2018 et 2028



## Château d'Ardennes 2016 AOC Graves white

### 2016 vintage: technical details

Pruning : february 2016

Budding-out around april 5th

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 5th-6th

Time of harvest for semillon : september 9th-12th

Bottling : july 5th 2017

### Wine analysis (june 15th 2017) :

Alcohol / vol. 12 °6

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

pH : 3.26

Volatile acidity : 0.22 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

Free sulfur-dioxide : 9 mg/l

**Tasting notes :** une belle robe brillante avec des reflets jaunes paille éclatants. Nez de fleurs blanches souligné par des touches de senteurs exotiques fraîches (passion pamplemousse). Une bouche ample, avec une bel équilibre entre acidité et fruits frais. D'une belle nervosité, synonyme d'une garde de 7 à 10 ans. Beau millésime !

**Best drunk 2018/2028**