

Château d'Ardennes 2018 AOC Graves blanc



Fiche technique du Château d'Ardennes 2018:

Taille de la vigne en février 2018

Débourrement de la vigne vers le 31 mars 2018

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

Date des vendanges pour le sauvignon blanc les 10 et 11 septembre, pour le sémillon du 14 au 15 septembre

Mise en bouteille réalisée le 15 avril 2019

Analyse du vin au 18 mars 2019 :

Degré alcoolique %vol : 13.1

Acidité totale : 3.4 g d'H₂SO₄/l

pH : 3.28

Acidité volatile : 0.28 g d'H₂SO₄/l

SO₂ libre : 9 mg/l

SO₂ total : 80 mg/l

Commentaires de dégustation : une belle robe limpide, jaune paille. Nez fin, rappelant les fruits jaunes (poire), souligné par une petite touche "noisette". Une bouche d'une belle ampleur, marquée par des fruits mûrs. Une bouteille qui sublimerait toutes vos terrines de poissons.

Conseils d'ouverture : à boire entre 2019 et 2026



Château d'Ardennes 2018 AOC Graves white

2018 vintage: technical details

Pruning : february 2018

Budding-out around march 31st

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

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

Time of harvest for semillon : september 14th-15th

Bottling : april 15th 2019

Wine analysis (march 18th 2019) :

Alcohol / vol. 13 °1

Titrateable acidity : 3.4 g H₂SO₄/l

pH : 3.28

Volatile acidity : 0.28 g H₂SO₄/l

Free sulfur-dioxide : 9 mg/l

Tasting notes : une belle robe limpide, jaune paille. Nez fin, rappelant les fruits jaunes (poire), souligné par une petite touche "noisette". Une bouche d'une belle ampleur, marquée par des fruits mûrs. Une bouteille qui sublimerait toutes vos terrines de poissons.

Best drunk 2019/2026