

Château d'Ardennes 1997

AOC Graves rouge



Fiche technique du Château d'Ardennes 1997 :

Taille de la vigne de décembre à mars 97

Débourrement de la vigne vers le 5 avril 97

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel, de l'acidité et dosage des anthocyanes réalisés à partir du 25 août

Date des vendanges pour le merlot du 18 au 24 septembre, pour le cabernet franc et petit verdot les 25, 26 et 27 septembre, et pour le cabernet sauvignon du 3 octobre au 11 octobre

Trois semaines de fermentation-cuaison

Fermentation malo-lactique réalisée en 15 jours

Descente en barriques début mars 1998

Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois

Mise en bouteille réalisée le 3 mai 1999

Analyse du vin au 31 mars 1998 :

Degré alcoolique %vol : 13

Acidité totale : 3,25 g d'H₂SO₄/l

pH : 3.75

Acidité volatile : 0.45 g d'H₂SO₄/l

SO₂ libre : 24 mg/l

Commentaires de dégustation :

Superbe graves rouge, corsé et parfumé, aux tanins fondus, associant rondeur et charpente, de bonne évolution (Revue Millésimes, 2000).

Accord mets-vin : filet mignon de boeuf chatelaine

Conseils d'ouverture : à boire entre 2005 et 2007

Château d'Ardennes 1997

AOC Graves red



2007 vintage: technical details

Pruning : from december 1996 to march 1997

Budding-out around april 5th

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

Time of harvest for merlot : september 18th - 24th

Time of harvest for cabernet franc and petit verdot : september 25th-27th

Time of harvest for cabernet sauvignon : october 3rd - 11th

Fermentation in vats for 3 weeks

Malolactic fermentation in vats for 15 days

Drawing off in oak casks : march 1998

Racking every 3 months

Bottling: may 3rd 1999

Wine analysis (march 31st 1998):

Alcohol / vol. 13 °

Titratable acidity : 3.25 g H₂SO₄/l

pH : 3.75

Volatile acidity : 0.45 g H₂SO₄/l

Free Sulfur-dioxide : 24 mg/l

Tasting notes : what a journalist said in 2000

Superb claret from the Graves, full-bodied and delicate with silky tanins ; both round and well-structured ; to lay down (adapted from Revue Millésimes 2000, by Y.L.C.)

Wine and food match : filet mignon de Bœuf

To drink now