

## Château d'Ardennes 1998

### AOC Graves rouge



#### Fiche technique du Château d'Ardennes 1998 :

Taille de la vigne de décembre à février 98  
Débourrement de la vigne vers le 9 avril 98  
Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel, de l'acidité et dosage des anthocyanes réalisés à partir du 1<sup>er</sup> septembre  
Date des vendanges pour le merlot du 21 au 28 septembre, pour le cabernet franc et petit verdot du 29 au 1<sup>er</sup> octobre, pour le cabernet sauvignon du 7 au 13 octobre  
23 jours de fermentation-cuvaison  
Fermentation malo-lactique faite en 12 jours  
Descente en barriques du 8 au 12 mars 1999  
Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois  
Mise en bouteille réalisée le 4 mai 2000

#### Analyse du vin au 31 mars 1999 :

Degré alcoolique %vol : 13.0  
Acidité totale : 3.3 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l  
pH : 3.72  
Acidité volatile : 0.39 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l  
SO<sub>2</sub> libre : 18 mg/l

#### Commentaires de dégustation :

*Très bien équilibré, ce millésime du château d'Ardennes ne succombe pas à la tentation du tout bois ; celui-ci respecte la matière et l'expression aromatique, aux fines notes fruités, pour former un ensemble d'une réelle élégance (Guide Hachette des Vins 2001, une étoile)*

**Conseils d'ouverture :** à boire entre 2006 et 2010

## Château d'Ardennes 1998

### AOC Graves red



#### 2008 vintage: technical details

Pruning : from december 1997 to february 1998

Budding-out around april 9th

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

Time of harvest for merlot : september 21st - 28th

Time of harvest for cabernet franc and petit verdot : september 29th-  
october 1st

Time of harvest for cabernet sauvignon : october 7th - 13th

Fermentation in vats for 23 days

Malolactic fermentation in vats for 12 days

Drawing off in oak casks : march 1999

Racking every 3 months

Bottling : may 4th 2000

#### Wine analysis (march 31st 1999):

Alcohol / vol. 13 °

Titratable acidity : 3.30 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

pH : 3.72

Volatile acidity : 0.39 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

Free Sulfur-dioxide : 18 mg/l

**Tasting notes ;** what the Guide Hachette des Vins 2001 said :

*Very well-balanced ; happily this Château d'Ardennes vintage is not dominated by the oak ; the maturing has respected the wine and its complexity, its delicate fruity flavours : a truly elegant wine. (It was awarded a star in that year's guide-book)*

**Wine and food match :** carré de veau

To drink now or to lay down