

## Château d'Ardennes 1999

### AOC Graves rouge



#### Fiche technique du Château d'Ardennes 1999 :

Taille de la vigne de novembre à mars 99

Débourrement de la vigne vers le 2 avril 99

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel, de l'acidité et dosage des anthocyanes réalisés à partir du 3 septembre

Date des vendanges pour le merlot du 22 au 29 septembre, pour le cabernet franc et le petit verdot du 30 au 3 octobre et pour le cabernet sauvignon du 5 au 13 octobre

21 jours de fermentation-cuvaison

Fermentation malo-lactique réalisée en 16 jours

Descente en barriques début mars 2000

Soutirage des barriques réalisé tous les trois mois

Mise en bouteille réalisée le 5 mai 2001

#### Analyse du vin au 30 avril 2000 :

Degré alcoolique %vol : 12.5

Acidité totale : 3.28 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

pH : 3.75

Acidité volatile : 0.42 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

SO<sub>2</sub> libre : 21 mg/l

**Commentaires de dégustation :** *comme l'annonce sa belle robe intense, il possède une jolie matière bien soutenue par le bois et les arômes fruités et grillés sur un fond minéral, d'une superbe longueur (Guide Hachette des Vins 2002, 2 étoiles).*

**Conseils d'ouverture :** à boire entre 2005 et 2007

## Château d'Ardennes 1999 AOC Graves red



### 1999 vintage: technical details

Pruning : from november 1998 to march 1999

Budding-out around april 2nd

Regular field samplings to obtain compositional data concerning Brix, acidity, tanins and colour from september 3rd

Time of harvest for merlot : september 22nd - 29th

Time of harvest for cabernet franc and petit verdot : september 30th - october 3rd

Time of harvest for cabernet sauvignon : october 5th - 13th

Fermentation in vats for 21 days

Malolactic fermentation in vats for 16 days

Drawing off in oak casks : march 2000

Racking every 3 months

Bottling : may 5th 2001

### Wine analysis (april 30th 2000) :

Alcohol / vol. 12.5 °

Titratable acidity : 3.28 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

pH : 3.75

Volatile acidity : 0.42 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

Free Sulfur-dioxide : 21 mg/l

**Tasting notes ;** what the Guide Hachette des Vins 2002 said :

Dark ruby colour, a nose giving off fruity and oaky aromas with notes of toasted bread and flint stone, long and lovely aftertaste. (It was awarded two stars in that year's guide-book)

**Wine and food match :** sarcelle aux olives

To drink now