

## Château d'Ardennes 2000

### AOC Graves rouge



#### Fiche technique du Château d'Ardennes 2000 :

Taille de la vigne de janvier à mars 2000

Débourrement de la vigne vers le 4 avril 2000

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 25 au 1 octobre, pour le cabernet franc et le petit verdot du 3 au 6 octobre, pour le cabernet sauvignon du 7 au 14 octobre

Quatre semaines de fermentation-cuvaison

Fermentation malo-lactique réalisée en 17 jours.

Descente en barriques mi-mars 2001

Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois

Mise en bouteille réalisée le 3 mai 2002

#### Analyse du vin au 10 avril 2001 :

Degré alcoolique %vol : 13.0

Acidité totale : 3.3 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

pH : 3.82

Acidité volatile : 0.43 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

SO<sub>2</sub> libre : 24 mg/l

**Commentaires de dégustation :** *robe soutenue, aux reflets de jeunesse. Nez profond de fruits noirs associés à des notes minérales discrètes. La bouche est très homogène et affiche une certaine puissance. Un Graves typé aux accents de griotte à l'eau de vie et de cacao (Notes de dégustation 84/100 par Gilbert et Gaillard, janvier 2004).*

**Conseils d'ouverture :** à boire entre 2006 et 2012

## Château d'Ardennes 2000 AOC Graves red



### 2000 vintage: technical details

Pruning : from january to march 2000

Budding-out around april 4th

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

Time of harvest for merlot : september 25th - october 1st

Time of harvest for cabernet franc and petit verdot : october 3rd-6th

Time of harvest for cabernet sauvignon : october 7th-14th

Fermentation in vats for four weeks

Malolactic fermentation in vats for 17 days

Drawing off in oak casks : mid-march 2001

Racking every 3 months

Bottling : may 3rd 2002

### Wine analysis (april 10th 2001) :

Alcohol / vol. 13 °

Titratable acidity : 3.3 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

pH : 3.82

Volatile acidity : 0.43 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

Free Sulfur-dioxide : 24 mg/l

**Tasting notes ;** what Gilbet & Gaillard said on january 2004 :

*Deep red with no brown. Powerful, fragrant, blackberry jam with a light touch of rubbed flintstone. Rich and harmonious mouth with great length. A typical claret from the Graves area blending **maraschino** cherry and cocoa notes (mark : 84/100) (adapted by Y.L.C.)*

**Wine and food match :** côtes de sanglier à la romaine

To drink now or to lay down