

Château d'Ardennes 2002

AOC Graves rouge



Fiche technique du Château d'Ardennes 2002 :

Taille de la vigne de décembre à février 2002

Débourrement de la vigne vers le 31 mars 2002

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 23 au 28 septembre, pour le cabernet franc et le petit verdot du 30 au 3 octobre, et pour le cabernet sauvignon du 7 au 12 octobre.

Trois semaines et demi de fermentation-cuvaison

Fermentation malo-lactique réalisée en 16 jours.

Mise en barrique du 17 mars au 21 mars

Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois

Mise en bouteille réalisée le 5 mai 2004

Analyse du vin au 30 avril 2003 :

Degré alcoolique %vol : 13.0

Acidité totale : 3.20 g d'H₂SO₄/l

pH : 3.80

Acidité volatile : 0.45 g d'H₂SO₄/l

SO₂ libre : 25 mg/l

Commentaires de dégustation : *d'une jolie robe pourpre à reflets dorés, ce millésime 2002 porte encore la marque de son élevage dans ses arômes de café et de toast grillé. Mais progressivement le fruit se développe pour déboucher, après une attaque franche et nette, sur un palais bien équilibré, que prolonge un retour aromatique sympathique (Guide Hachette des Vins 2005, une étoile).*

Conseils d'ouverture : à boire entre 2006 et 2009

Château d'Ardennes 2002

AOC Graves red



2002 vintage: technical details

Pruning : from december 2001 to february 2002

Budding-out around march 31st

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

Time of harvest for merlot : september 23rd - 28th

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

Time of harvest for cabernet sauvignon : october 7th-12th

Fermentation in vats for three and a half weeks

Malolactic fermentation in vats for 16 days

Drawing off in oak casks : mid-march 2003

Racking every 3 months

Bottling : may 5th 2004

Wine analysis (april 30th 2003) :

Alcohol / vol. 13 °

Titratable acidity : 3.20 g H₂SO₄/l

pH : 3.80

Volatile acidity : 0.45 g H₂SO₄/l

Free Sulfur-dioxide : 25 mg/l

Tasting notes : what the Guide Hachette des Vins 2005 said :

Bright, deep purple-red colour. The toasted coffee beans and bread aromas related to the maturing in oak are not yet blended with the fruit that is progressively appearing. Clean attack and well-structured with a pleasant lingering aftertaste (It was awarded one star). -Adapted by Y.L.C.-

Wine and food match : veau marengo

To drink now or to lay down