

Château d'Ardennes 2005

AOC Graves rouge



Fiche technique du Château d'Ardennes 2005 :

Taille de la vigne de décembre à février 2005

Débourrement de la vigne vers le 5 avril 2005

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 13 au 17 septembre, pour le cabernet franc et le petit verdot du 19 au 21 septembre, et pour le cabernet sauvignon du 23 au 26 septembre.

Trois semaines et demi de fermentation-cuvaison

Fermentation malo-lactique réalisée en 14 jours.

Mise en barrique du 14 mars au 17 mars 2006

Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois

Mise en bouteille réalisée le 16 avril 2007

Analyse du vin au 30 mars 2007 :

Degré alcoolique %vol : 13.5

Acidité totale : 3.23 g d'H₂SO₄/l

pH : 3.65

Acidité volatile : 0.42 g d'H₂SO₄/l

SO₂ libre : 20 mg/l

Commentaires de dégustation : *Un vin d'anthologie : une montagne de fruits, des tannins très fondus avec une robe de soie noire !!!*

Accord mets-vin : tournedos Rossini

Conseils d'ouverture : à boire entre 2010 et 2018

Château d'Ardennes 2005 AOC Graves red



2005 vintage: technical details

Pruning : from december 2004 to february 2005

Budding-out around april 5th

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

Time of harvest for merlot : september 13th - 17th

Time of harvest for cabernet franc and petit verdot : september 19th-21st

Time of harvest for cabernet sauvignon : september 23rd -26th

Fermentation in vats for three and a half weeks

Malolactic fermentation in vats for 14 days

Drawing off in oak casks : mid-march 2006

Racking every 3 months

Bottling : april 16th 2007

Wine analysis (march 30th 2007) :

Alcohol / vol. 13 °5

Titratable acidity : 3.23 g H₂SO₄/l

pH : 3.65

Volatile acidity : 0.42 g H₂SO₄/l

Free Sulfur-dioxide : 20 mg/l

Tasting notes : *Un vin d'anthologie : une montagne de fruits, des tannins très fondus avec une robe de soie noire !!!*

Wine and food match : tournedos Rossini

To lay down

Tournedos Rossini, façon ma grand-mère pour six

Préparation : 15 min - **Cuisson :** 15 min

Ingrédients : 6 tournedos, 6 croûtons, 6 tranches de foie gras, 125 gr de beurre, 30 gr de farine, 1 truffe, sel et poivre.

Faire dorer les croûtons, taillés dans du pain rassis, dans la moitié du beurre. Faire griller les tournedos dans le reste du beurre. Les cuire pendant 5 minutes. Saler. Placer chaque tournedos sur son croûton. Couper le foie gras en tranches, les passer dans la farine, les faire dorer dans le beurre de cuisson, les mettre sur les tournedos et placer par-dessus une rondelle de truffe. Servir.