

Château d'Ardennes 2006

AOC Graves rouge



Fiche technique du Château d'Ardennes 2006 :

Taille de la vigne de décembre à mars 2006

Débourrement de la vigne vers le 23 mars 2006

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel, de l'acidité et dosage des anthocyanes réalisés à partir du 25 août

Date des vendanges pour le merlot du 21 au 25 septembre, pour le cabernet franc et le petit verdot du 25 au 28 septembre, et pour le cabernet sauvignon du 1 au 10 octobre.

Trois semaines de fermentation-cuaison

Fermentation malo-lactique réalisée en 18 jours.

Mise en barrique du 5 mars au 9 mars 07

Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois

Mise en bouteille réalisée le 23 avril 2008

Analyse du vin au 2 avril 2007 :

Degré alcoolique %vol : 13.0

Acidité totale : 3.20 g d'H₂SO₄/l

pH : 3.66

Acidité volatile : 0.41 g d'H₂SO₄/l

SO₂ libre : 22 mg/l

Commentaires de dégustation : *quel beau millésime, à mettre en cave à côté des déjà mythiques 2005. Du fruit mûr, des tanins puissants, une bouche ample. Un vin d'Ardennes très classique, d'une superbe élégance.*

Accord mets-vin : canard à la bigarade

Conseils d'ouverture : à boire entre 2010 et 2017

Château d'Ardennes 2006

AOC Graves red



2006 vintage: technical details

Pruning : from december 2005 to march 2006

Budding-out around march 23rd

Regular field samplings to obtain compositional data concerning Brix, acidity, tanins and colour from august 25th

Time of harvest for merlot : september 21st - 25th

Time of harvest for cabernet franc and petit verdot : september 25th-28th

Time of harvest for cabernet sauvignon : october 1st-10th

Fermentation in vats for three weeks

Malolactic fermentation in vats for 18 days

Drawing off in oak casks : mid-march 2007

Racking every 3 months

Bottling : april 23st 2008

Wine analysis (april 2nd 2007) :

Alcohol / vol. 13 °

Titratable acidity : 3.20 g H₂SO₄/l

pH : 3.66

Volatile acidity : 0.41 g H₂SO₄/l

Free sulfur-dioxide : 22 mg/l

Tasting notes : *quel beau millésime, à mettre en cave à côté des déjà mythiques 2005. Du fruit mûr, des tanins puissants, une bouche ample. Un vin d'Ardennes très classique, d'une superbe élégance.*

Wine and food match : canard à la bigarade

Best drunk 2010/2017