

## Château d'Ardennes 2008

### AOC Graves rouge



#### Fiche technique du Château d'Ardennes 2008 :

Taille de la vigne de décembre à février 2008

Débourrement de la vigne vers le 14 avril 2008

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel, de l'acidité et dosage des anthocyanes réalisés à partir du 15 septembre

Date des vendanges pour le merlot du 25 au 30 septembre, pour le cabernet franc et le petit verdot du 30 septembre au 2 octobre, et pour le cabernet sauvignon du 5 au 11 octobre

Trois semaines de fermentation-cuaison

Fermentation malo-lactique réalisée en 16 jours.

Mise en barrique en janvier 2009

Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois

Mise en bouteille réalisée le 23 mars 2010

#### Analyse du vin au 22 février 2010 :

Degré alcoolique %vol : 13

Acidité totale : 3.5 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

pH : 3.55

Acidité volatile : 0.37 g d'H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

SO<sub>2</sub> libre : 28 mg/l

**Commentaires de dégustation :** *Couleur rouge sombre, intense et belle. Nez très fruité sentant le murier platane. Bouche puissante, charnue et surtout riche en goût. Suave, quasi onctueux le vin se développe aromatique avec des nuances de réglisse et de fleurs et des tanins fins sur une bonne finale, JM Quarin, chroniques n°77. Médaille d'argent des Vignerons Indépendants 2010.*

**Accord mets-vin :** chou à l'autrichienne

**Conseils d'ouverture :** à boire entre 2013 et 2020

## Château d'Ardennes 2008

### AOC Graves red



#### 2008 vintage: technical details

Pruning : from december 2007 to february 2008

Budding-out around april 14th

Regular field samplings to obtain compositional data concerning Brix, acidity, tanins and colour from september 15th

Time of harvest for merlot : september 25th - 30th

Time of harvest for cabernet franc and petit verdot : september 30th - october 2nd

Time of harvest for cabernet sauvignon : october 5th - 11th

Fermentation in vats for three weeks

Malolactic fermentation in vats for 16 days

Drawing off in oak casks : january 2009

Racking every 3 months

Bottling : march 23rd 2010

#### Wine analysis (february 22nd 2010) :

Alcohol / vol. 13

Titratable acidity : 3.5 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

pH : 3.55

Volatile acidity : 0.37 g H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>/l

Free Sulfur-dioxide : 28 mg/l

**Tasting notes :** *Couleur rouge sombre, intense et belle. Nez très fruité sentant le murier platane. Bouche puissante, charnue et surtout riche en goût. Suave, quasi onctueux le vin se développe aromatique avec des nuances de réglisse et de fleurs et des tanins fins sur une bonne finale JM Quarin, chroniques n°77. Médaille d'argent des Vignerons Indépendants 2010*

**Wine and food match :** chou à l'autrichienne

**Best drunk** 2013/2020