

Fiche technique du Château D'Ardennes - 2009 rouge

AOC Graves rouge :



Taille de la vigne de janvier à février 2009

Débourrement de la vigne vers le 5 avril 2009

Contrôles de la maturité des raisins par analyse du sucre potentiel, de l'acidité et dosage des anthocyanes réalisés à partir du 5 septembre

Date des vendanges pour le merlot du 20 au 25 septembre, pour le cabernet franc et le petit verdot du 28 au 30 septembre, et pour le cabernet sauvignon du 3 au 10 octobre

Quatre semaines de fermentation-cuvaison

Fermentation malo-lactique réalisée en 21 jours.

Mise en barrique en janvier 2010

Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois

Mise en bouteille réalisée le 6 avril 2011

Analyse du vin au 28 février 2011 : Degré alcoolique %vol : 13,5 - Acidité totale : 3.2 g d'H₂SO₄/l - pH : 3.73 - Acidité volatile : 0.40 g d'H₂SO₄/l - SO₂ libre : 21 mg/l

Commentaires de dégustation : Sa couleur est belle, son nez fin, fruité et frais. Il rentre en bouche d'une façon caressante comme c'était le cas il y a quelques années, sans surcharge. Le vin est gras, et se développe sur un beau toucher, subtil, un corps très parfumé et savoureux. Il s'achève élancé, suave, long et totalement incrachable. C'est absolument délicieux et toujours une affaire dans les Graves.(JM Quarin, mai 2010). Médaille d'argent des Vignerons Indépendants 2011.

Conseils d'ouverture : à boire entre 2014 et 2025