

Château d'Ardennes 2014

AOC Graves rouge



Fiche technique du Château d'Ardennes 2014:

Taille de la vigne de janvier à février 2014

Débourrement de la vigne vers le 2 avril 2014

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 24 au 28 septembre, pour le cabernet franc et le petit verdot du 29 au 30 septembre, et pour le cabernet sauvignon du 4 au 8 octobre

Trois semaines de fermentation-cuvaison

Fermentation malo-lactique réalisée en 20 jours.

Mise en barrique en décembre 2014

Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois

Mise en bouteille réalisée le 15 avril 2016

Analyse du vin au 30 mars 2016 :

Degré alcoolique %vol : 13,5

Acidité totale : 3.8 g d'H₂SO₄/l

pH : 3.58

Acidité volatile : 0.44 g d'H₂SO₄/l

SO₂ libre : 30 mg/l

Commentaires de dégustation : *Belle couleur d'un rouge profond. Nez très élégant avec un boisé très fin. Bouche joliment fruitée, avec une belle nervosité et une bonne longueur. Vin bien équilibré, promis à une belle garde.*

Conseils d'ouverture : à boire entre 2020 et 2028

Château d'Ardennes 2014 AOC Graves red



2014 vintage: technical details

Pruning : from january to february 2014

Budding-out around april 2nd

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

Time of harvest for merlot : september 24th – 28th

Time of harvest for cabernet franc and petit verdot : september 29th - 30th

Time of harvest for cabernet sauvignon : october 4th - 8th

Fermentation in vats for three weeks

Malolactic fermentation in vats for 18 days

Drawing off in oak casks : december 2014

Racking every 3 months

Bottling : april 15th 2016

Wine analysis (march 30th 2016) :

Alcohol / vol. 13.5

Titrateable acidity : 3.8 g H₂SO₄/l

pH : 3.58

Volatile acidity : 0.44 g H₂SO₄/l

Free Sulfur-dioxide : 30 mg/l

Tasting notes : *Belle couleur d'un rouge profond. Nez très élégant avec un boisé très fin. Bouche joliment fruitée, avec une belle nervosité et une bonne longueur. Vin bien équilibré, promis à une belle garde.*

Best drunk 2020/2028