

Château d'Ardennes 2015

AOC Graves rouge



Fiche technique du Château d'Ardennes 2015:

Taille de la vigne de janvier à février 2015

Débourrement de la vigne vers le 28 mars 2015

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 22 au 26 septembre, pour le cabernet franc et le petit verdot du 28 au 29 septembre, et pour le cabernet sauvignon du 2 au 6 octobre

Quatre semaines de fermentation-cuvaison

Fermentation malo-lactique réalisée en 23 jours.

Mise en barrique en novembre 2015

Soutirage des barriques réalisé tous les 3 mois

Mise en bouteille réalisée le 12 avril 2017

Analyse du vin au 30 mars 2017 :

Degré alcoolique %vol : 14,2

Acidité totale : 3.4 g d'H₂SO₄/l

pH : 3.57

Acidité volatile : 0.42 g d'H₂SO₄/l

SO₂ libre : 19 mg/l

Commentaires de dégustation : *Robe d'une jolie intensité, d'une teinte vive tirant sur le grenat. Belle puissance au nez avec du fruit (mûre, cassis et prune) et des notes un peu sous-bois. En bouche, une belle attaque sur la fraîcheur et un beau fruit pulpeux et plaisant. Vin plaisir dans 4 à 5 ans.*

Conseils d'ouverture : à boire entre 2021 et 2030

Château d'Ardennes 2015 AOC Graves red



2015 vintage: technical details

Pruning : from january to february 2015

Budding-out around march 28th

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

Time of harvest for merlot : september 22th – 26th

Time of harvest for cabernet franc and petit verdot : september 28th - 29th

Time of harvest for cabernet sauvignon : october 2nd - 6th

Fermentation in vats for four weeks

Malolactic fermentation in vats for 23 days

Drawing off in oak casks : november 2015

Racking every 3 months

Bottling : april 12th 2017

Wine analysis (march 30th 2017) :

Alcohol / vol. 14.2

Titrateable acidity : 3.4 g H₂SO₄/l

pH : 3.57

Volatile acidity : 0.42 g H₂SO₄/l

Free Sulfur-dioxide : 19 mg/l

Tasting notes : *Robe d'une jolie intensité, d'une teinte vive tirant sur le grenat. Belle puissance au nez avec du fruit (mûre, cassis et prune) et des notes un peu sous-bois. En bouche, une belle attaque sur la fraîcheur et un beau fruit pulpeux et plaisant. Vin plaisir dans 4 à 5 ans.*

Best drunk 2021/2030