

Les Argiles 2014

Provenance : 100% Auvernier. Lieu-dit : Les Argiles

Age des vignes : Plantations en 2002 et 2011

Sol : Calcaire. Différentes couches d'argiles mêlées de galets se succèdent. Au-dessous, se trouvent des dépôts sableux relativement compactes.

Altitude : 460 m

Cépage : Pinot noir, sélections à petits grains.

Vendanges : Manuelle.

Récolte : 400 grammes/m². Cuvage en grains ronds avec grappes entières dans des cuves thermo-régulées puis élevage de 24 mois en pièces.

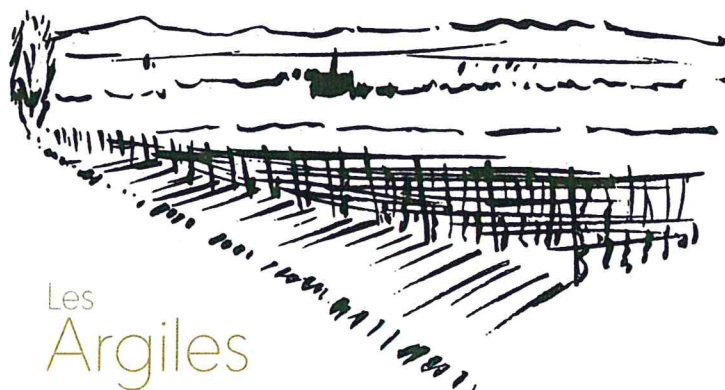
Densité de plantation : 6'200 pieds/hectares

Alcool : 13.7% vol.

Température de service : 15-16°C

Accompagnement : Bœuf braisé en sauce, entrecôte ou côte de bœuf, Fromage à caractère, Gibiers à poils, Porc grillé ou rôti, Couscous

Dégustation : Fruits noirs et épices. Finesse, volume et structure équilibrés. Belle longueur en bouche.



Les
Argiles