

# Les Grand'Vignes 2014

---

**Provenance** : 100% Auvernier. Lieu-dit : Grand'Vignes

**Age des vignes** : Plantation en 2009

**Sol** : Calcaire. Sol profond et léger composé de 20-30% de cailloux. La vigne sait y puiser sa force en profondeur les années sèches.

**Altitude** : 480 m

**Cépage** : Pinot noir, sélections à petits grains

**Vendanges** : Manuelle.

**Récolte** : 400 grammes/m<sup>2</sup>. Cuvage en grains ronds avec grappes entières dans des cuves thermo-régulées puis élevage de 24 mois en pièces.

**Densité de plantation** : 5'555 pieds/hectares

**Alcool** : 13,4% vol.

**Température de service** : 15-16°C

**Accompagnement** : Agneau, fromages, Foie, rognons, Gibiers à plumes, lapin, pâtes et risotto, Porc grillé ou rôti, Rôti de bœuf, veau en sauce

**Dégustation** : Minéralité et baies rouges. Fraîcheur. Typé Pinot noir. Vin charpenté.

