



Château d'Auvernier

ENCAVAGE FONDÉ EN 1603

Chardonnay Tradition

NOTICE TECHNIQUE

Appellation	Château d'Auvernier, Chardonnay, Neuchâtel AOC
Provenance	Canton de Neuchâtel, Communes d'Auvernier (80 %), Boudry (20 %)
Âge moyen des vignes	25 ans
Type de sol	Calcaire, de structure moyenne, peu argileux
Altitude	460 m
Cépages	Chardonnay
Culture	Vigne écologique à haute biodiversité naturelle, cultivée selon des méthodes de développement durable
Vendanges	Cueillette manuelle, de fin septembre à début octobre
Récolte à l'unité de surface	56 hectolitres/hectare. La vendange a été limitée à 800 g/m ² en AOC À la vendange, le raisin est rapidement foulé et pressuré, avec macération pelliculaire d'environ 8 heures.
Densité de plantation	6'000 à 9'000 pieds/hectare
Alcool	13 % vol.
Acidité exprimée en tartrique	Env. 5,9 g/l
Température de service	10°C – 12°C
Accompagnement	Poissons en sauce, fruits de mer, volaille