



Château d'Auvernier

ENCAVAGE FONDÉ EN 1603

Chardonnay Elevé en barrique

NOTICE TECHNIQUE

Appellation	Château d'Auvernier, Chardonnay élevé en barrique, Neuchâtel AOC
Provenance	Canton de Neuchâtel, Communes d'Auvernier (95 %), Colombier (5 %)
Âge moyen des vignes	22 - 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	45 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 (8 heures). Après débouillage, la fermentation alcoolique s'est déroulée en barrique, dont le 25 % est renouvelé chaque année. L'élevage sous bois dure 12 mois. Les vins sont bâtonnés régulièrement durant les 6 premiers mois d'élevage.
Densité de plantation	6'000 à 9'000 pieds/hectare
Alcool	13 % vol.
Acidité exprimée en tartrique	5,5 g/l
Température de service	10°C - 12°C
Accompagnement	Poissons en sauce, fruits de mer, volaille