



*Château d'Auvernier*  
ENCAVAGE FONDÉ EN 1603

## Cuvée Carlos Grosjean

### NOTICE TECHNIQUE

---

Appellation	Cuvée Carlos Grosjean, Neuchâtel AOC, Auvernier
Provenance	Canton de Neuchâtel, Commune d'Auvernier (100 %)
Âge moyen des vignes	Env. 15 ans
Type de sol	Calcaire à très calcaire. Sol sableux, très graveleux et caillouteux
Altitude	460 à 500 m
Cépages	Pinot noir, sélections à petits grains
Culture	Vigne écologique à haute biodiversité naturelle, cultivée selon des méthodes de développement durable
Vendanges	Cueillette manuelle en caissettes
Récolte à l'unité de surface	600 grammes/m <sup>2</sup>  Cuvage en grains ronds avec grappes entières dans des cuves thermo-régulées puis élevage d'environ 18 mois en pièces neuves et d'une année.
Densité de plantation	6'200 pieds/hectare
Alcool	13,5 % vol.
Acidité exprimée en tartrique	Env. 5 à 5,5 g/l
Température de service	15°C - 16°C
Philosophie	Sélection de barriques dans lesquelles ont été vinifié les parchets avec des sélections peu productives de Pinot Noir. Le choix du parchet est souvent déterminé par l'année viticole en particulier
Accompagnement	Viande rouge, filet de veau, fromages
Dégustation	Vin charpenté, une finesse avec des arômes de griottes, structure équilibrée.  Belle longueur en bouche.