



Château d'Auvernier
ENCAVAGE FONDÉ EN 1603

Mosaïque

NOTICE TECHNIQUE

Appellation	Neuchâtel AOC
Provenance	Canton de Neuchâtel, Commune d'Auvernier (100 %)
Âge moyen des vignes	18 ans
Type de sol	Calcaire à très calcaire, de structure légère. Teneur en argile peu élevée à moyenne
Altitude	430 à 520 m
Cépages	Gamaret, Garanoir, Pinot Noir
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	40 hectolitres/hectare Assemblage de 60 % de Gamaret, 35 % de Garanoir, 5 % de Pinot Noir, la proportion change de quelques pourcents en fonction du millésime. Chaque cépage est élevé séparément en barrique pendant 18 mois, puis assemblé.
Densité de plantation	8'000 à 9'000 pieds/hectare
Alcool	Entre 13,8 et 15 % vol.
Acidité exprimée en tartrique	5 g/l
Température de service	14° C – 18° C, bien carafé auparavant
Accompagnement	Viandes rouges, gibiers, fromages