



Château d'Auvernier

ENCAVAGE FONDÉ EN 1603

Neuchâtel Blanc, "Non-Filtré"

NOTICE TECHNIQUE

Appellation	Château d'Auvernier, Neuchâtel Blanc «Non Filtré», Neuchâtel AOC
Provenance	Canton de Neuchâtel, Communes d'Auvernier (60 %), Boudry, Cortailod, Colombier et Saint-Blaise (40 %)
Âge moyen des vignes	30 ans
Type de sol	Calcaire, de structure légère à moyenne, avec une teneur en argile peu élevée
Altitude	440 à 490 m
Cépages	Chasselas Fendant Roux
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	57 hectolitres/hectare. La vendange est limitée à 900 g/m ² en AOC Vendanges manuelles. Soigneusement débourbé, le moût est levuré, puis fermenté à une température thermo-réglée d'environ 18°C. Nez de tilleul, son élevage sur fines lies à température basse nous permet de lui garder son caractère légèrement pétillant sur la langue. Mis en bouteilles dès le 3 ^{ème} mercredi de janvier, il ouvre le bal du millésime. Trouble il déposera ses lies au fond de la bouteille à moins que vous ne désiriez les remettre en suspension juste avant le service, comme c'est l'usage. La deuxième mise, en juin est beaucoup plus claire, la robe à peine voilée tombe pour vous révéler un vin vigoureux, plein de charme et qui vieillira d'autant mieux que les lies le conservent.
Densité de plantation	6'000 à 9'000 pieds/hectare
Alcool	Entre 11,5 et 12 % vol.
Acidité exprimée en tartrique	Env. 4.2 g/l
Température de service	10°C – 12°C
Accompagnement	Apéritif, terrine, poissons, fromages