



Château d'Auvernier

ENCAVAGE FONDÉ EN 1603

Oeil de Perdrix

NOTICE TECHNIQUE

Appellation	Château d'Auvernier, Oeil de Perdrix, Neuchâtel AOC
Provenance	Canton de Neuchâtel, Communes d'Auvernier (60 %), Boudry, Cortailod, Colombier et Saint-Blaise (40 %)
Âge moyen des vignes	25 ans
Type de sol	Calcaire, de structure légère à moyenne, avec une teneur en argile peu élevée
Altitude	440 à 500 m
Cépages	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	55 hectolitres/hectare. La vendange est limitée à 800 g/m ² en AOC Cuvé entre 15 et 18 heures, ce vin rosé est issu exclusivement du cépage Pinot Noir, cépage rouge emblématique du canton de Neuchâtel. La température de fermentation est maintenue à 20°C par thermorégulation. Ce vin est peu issu de saignée, il est surtout le fait d'une macération de 12 à 24 h.
Densité de plantation	6'000 à 9'000 pieds/hectare
Alcool	12,8 % vol.
Acidité exprimée en tartrique	Env. 4,8 g/l
Température de service	10°C – 12°C
Accompagnement	Terrine, poissons, fruits de mer, viandes, mets exotiques, il excelle aussi en apéritif !