



Château d'Auvernier

ENCAVAGE FONDÉ EN 1603

Les Argiles

NOTICE TECHNIQUE

Appellation	Les Argiles, Neuchâtel AOC, Auvernier
Provenance	Canton de Neuchâtel, Commune d'Auvernier (100 %). Lieu-dit: Les Argiles
Âge moyen des vignes	15 ans
Type de sol	Calcaire, Différentes couches d'argiles mêlées de galets se succèdent. Au-dessus, se trouvent des dépôts sableux relativement compacts.
Altitude	460 m
Cépages	Pinot noir, sélections à petits grains sur faible porte-greffe
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	400 grammes/m ² Cuvage en grains ronds et partiellement en grappes entières dans des cuves thermo-régulées puis élevage de 24 mois en pièces.
Densité de plantation	6'200 pieds/hectare
Alcool	13,7 % vol.
Température de service	15°C - 16°C
Accompagnement	Boeuf braisé em sauce, entrecôte ou côte de boeuf, fromage de caractère, gibiers à poils, porc grillé ou rôti
Dégustation	Fruits noirs et épices. Finesse, volume et structure équilibrés. Belle longueur en bouche