



Château d'Auvernier

ENCAVAGE FONDÉ EN 1603

Les Grand'Vignes

NOTICE TECHNIQUE

Appellation	Les Grand'Vignes, Neuchâtel AOC, Auvernier
Provenance	Canton de Neuchâtel, Commune d'Auvernier (100 %). Lieu-dit: Les Grand'Vignes
Âge moyen des vignes	15 ans
Type de sol	Calcaire, Sol profond et léger composé de 20-30% de cailloux. La vigne sait y puiser sa force en profondeur les années sèches.
Altitude	480 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	5'555 pieds/hectare
Alcool	13,4 % vol.
Température de service	15°C - 16°C
Accompagnement	Agneau, fromages, foie, rognons, gibiers à plumes, lapin, pâtes et risotto, porc grillé ou rôti, rôti de boeuf, veau en sauce
Dégustation	Minéralité et baies rouges, Fraîcheur. Typé Pinot noir. Vin charpenté