



Château d'Auvernier

ENCAVAGE FONDÉ EN 1603

Pinot Gris Tradition

NOTICE TECHNIQUE

Appellation	Château d'Auvernier, Pinot Gris, Neuchâtel AOC
Provenance	Canton de Neuchâtel, Communes d'Auvernier (80 %), Colombier, Cortaillod, Boudry (20 %)
Âge moyen des vignes	25 ans
Type de sol	Calcaire, de structure moyenne, peu argileux
Altitude	460 m
Cépages	Pinot Gris
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	47 hectolitres/hectare. La vendange a été limitée à 800 g/m ² en AOC À la vendange, le raisin est mis sur le pressoir ou il macère quelques heures. Il est à noter toutefois que nous recherchons une proportion de Botrytis dans la vendange. La fermentation se déroule à 18°C, thermorégulée.
Densité de plantation	6'000 à 9'000 pieds/hectare
Alcool	13 % vol.
Acidité exprimée en tartrique	4,5 g/l
Température de service	10°C – 12°C
Accompagnement	Amuse-bouches, terrine, poissons, volaille, parfois en apéritif