



Château d'Auvernier
ENCAVAGE FONDÉ EN 1603

Pinot Gris Vendanges Tardives

NOTICE TECHNIQUE

Appellation	Château d'Auvernier, Pinot Gris, Vendanges Tardives, Neuchâtel AOC
Provenance	Canton de Neuchâtel, Commune d'Auvernier (100 %)
Âge moyen des vignes	25 ans
Type de sol	Calcaire, de structure légère à moyenne, avec une teneur en argile peu élevée
Altitude	460 m
Cépages	Pinot Gris 100 %
Culture	Vigne écologique à haute biodiversité naturelle, cultivée selon des méthodes de développement durable
Vendanges	Cueillette manuelle tardive après la Saint-Nicolas mais avant Noël
Récolte à l'unité de surface	Très faible Les baies flétries sur souches et souvent botrytisées sont pressées à -10°C, afin de concentrer encore les arômes, fixant ainsi dans le mou les résidus aqueux. Durée de la pressée: 2 jours environ. La fermentation alcoolique dure jusqu'à l'été en barrique neuves dans lesquelles le vin restera 18 à 24 mois. L'élevage se fait sur lies
et le	bâtonnage dure environ 6 mois.
Densité de plantation	8'000 pieds/hectare
Alcool	14,5 % vol.
Acidité exprimée en tartrique	Entre 6 et 8 g/l
Température de service	6°C - 10°C
Accompagnement	Foie gras, fromages bleus, tartes ou pour l'heure des accomplissements... c'est un vin doux !