



Château d'Auvernier

ENCAVAGE FONDÉ EN 1603

Pinot Noir Tradition

NOTICE TECHNIQUE

Appellation	Château d'Auvernier, Pinot Noir, Neuchâtel AOC
Provenance	Canton de Neuchâtel, Communes d'Auvernier (80 %), Colombier, Cortailod et Boudry (20 %)
Âge moyen des vignes	25 ans
Type de sol	Calcaire à très calcaire, de structure légère Teneur en argile peu élevée à moyenne
Altitude	430 à 520 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	48 hectolitres/hectare. La vendange est limitée à 800 g/m ² en AOC Égrappé, peu ou pas foulé, le raisin passe par une macération pré-fermentaire à 10°C de 3 à 5 jours, suivit d'une dizaine de jours de fermentation entre 20 et 35°C. Elevage en foudre (vase de chêne) ou en cuves en acier.
Densité de plantation	8'000 à 9'000 pieds/hectare
Alcool	13 % vol.
Acidité exprimée en tartrique	Env. 5 g/l
Température de service	14°C – 18°C
Accompagnement	Viandes rouges, volaille, gibiers, fromages