



Château d'Auvernier

ENCAVAGE FONDÉ EN 1603

Pinot Noir Elevé en barrique

NOTICE TECHNIQUE

Appellation	Château d'Auvernier, Pinot Noir élevé en barrique, Neuchâtel AOC
Provenance	Canton de Neuchâtel, Communes d'Auvernier (90 %), Colombier, Cortailod et Boudry (10 %)
Âge moyen des vignes	25 ans
Type de sol	Calcaire à très calcaire, de structure légère Teneur en argile peu élevée à moyenne
Altitude	440 à 490 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	40 hectolitres/hectares. 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 5 à 10 jours, suivit de 2 à 3 semaines de fermentation entre 20 et 35°C. Après décantation en cuve, mise en barrique pour un élevage de 12 à 18 mois.
Densité de plantation	8'000 à 9'000 pieds/hectare
Alcool	13 % vol.
Acidité exprimée en tartrique	5,2 à 5,9 g/l
Température de service	14°C – 18°C
Accompagnement	Viandes rouges, volaille, gibier, fromages