



Château d'Auvernier

ENCAVAGE FONDÉ EN 1603

Sauvignon Blanc

NOTICE TECHNIQUE

Appellation	Château d'Auvernier, Sauvignon Blanc, Neuchâtel AOC
Provenance	Canton de Neuchâtel, Commune d'Auvernier (95 %), Cortaillod (5 %)
Âge moyen des vignes	5 ans
Type de sol	Calcaire, de structure légère à moyenne, graveleux et profond à peu profond.
Altitude	440 à 510 m
Cépages	Sauvignon blanc et gris
Culture	Vigne écologique à haute biodiversité naturelle, cultivée selon des méthodes de développement durable
Vendanges	Cueillette manuelle, à mi septembre, en deux passages
Récolte à l'unité de surface	50 hectolitres/hectare Jeunes vignes encore peu productives. La vendange est limitée à 800g/m2 en AOC. Vendanges manuelles. Après une macération pelliculaire à froid, afin d'en extraire les arômes, les grappes sont délicatement pressées. La fermentation se déroule à une température thermo-régulée de 14°C à 16°C. Nez de fruits exotiques et tout en finesse, il étonne par sa fraîcheur. Son élevage sur lies fines permet de conserver toute l'expression de son fruité et de sa vivacité.
Densité de plantation	6'000 pieds/hectare
Alcool	13,5 % vol.
Acidité exprimée en tartrique	5,7 g/l
Température de service	10°C - 12°C
Accompagnement	Apéritif, poissons, fruits de mer, asperges, mets exotiques et fromage de chèvre