



Chateau d'Auvernier, 2022

Oeil de Perdrix Neuchâtel AOC

Pays
Suisse

Région
Neuchâtel

Cépages
Pinot Noir

Température de service
10 - 12°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
12.70%

Type de vin



Les légers



Les frais

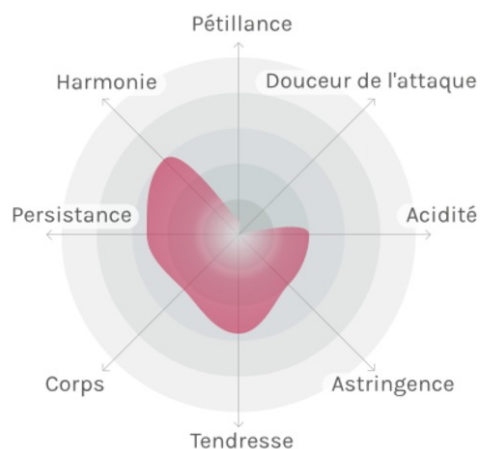


Les fruités

Producteur/Marque

Château d'Auvernier

Les Caves du Château d'Auvernier jouissent d'une situation idyllique sur le lac de Neuchâtel. Leurs propres vignes poussent sur quelque 16 hectares, auxquelles s'ajoutent 24 autres hectares que les Caves cultivent elles-mêmes ainsi que 20 hectares de viticulteurs avec lesquels la maison collabore depuis des générations pour certains. Les vignes poussent sur un terroir qui ressemble à celui de la Bourgogne: sols légèrement à moyennement calcaires de 40 cm à 3 m du fond rocheux. La situation un peu plus au sud que la Bourgogne, de même que les températures équilibrées du fait de la proximité du lac, sont compensées par le domaine viticole par des situations d'environ 100 m de plus que ses homologues français.



Accords mets-vin



Délicieux avec différents légumes