



Château d'Auvernier, 2023

Pinot Noir Neuchâtel AOC

Pays
Suisse

Région
Neuchâtel

Cépages
Pinot Noir

Température de service
16 - 18°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
13.3%

Caractère

Une approche fruitée et florale, un corps élégant et fin et des notes de fraise, de pierre à feu et un soupçon de fruits secs, le tout associé à des tanins fins: ce vin à la robe rouge grenat est un plaisir frais et harmonieux.

Type de vin



Les équilibrés



Les frais

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.

