

DRINKS.

Caves du Château Auvernier Sauvignon Blanc AOC 2022 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40923422
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Suisse
Région	Neuchâtel
Embouteilleur	Caves du Château d'Auvernier, Thierry Grosjean & Cie, Place des Epancheurs 6, 2012 Auvernier NE, Schweiz
Marque	Caves du Château d'Auvernier
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: parfums de fruits exotiques. Bouche: fine et avec une fraîcheur croquante.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à base de Sauvignon blanc
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non spécifié



Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2022
En accord avec	poissons & fruits de mer, légumes, cuisine méditerranéenne

Description

En 1559, Blaise Junod, gouverneur de la seigneurie de Valangin, fait construire le château d'Auvernier. Ses petits-fils ont vendu la propriété à Jean-Jacques Tribolet, qui a servi avec distinction dans l'armée d'Henri de Navarre, futur Henri IV, roi de France. Ce dernier l'anoblit à la bataille d'Ivry, le 14 mars 1590, pour sa conduite exemplaire envers l'ennemi. Treize ans plus tard, Tribolet vend le château d'Auvernier à Pierre Chambrier, un personnage important de son époque. Le contrat de 1603 prévoyait également la vente du vignoble, qui comprenait 19 "fossuriers" de vignes, ce qui correspondrait aujourd'hui à environ 7 hectares de vignes. C'est ainsi que la famille Chambrier est entrée dans la vie du Château d'Auvernier. Depuis environ 400 ans, soit depuis 1603, le Château d'Auvernier est une propriété familiale et son pressoir produit des vins qui sont vendus en Suisse et à l'étranger. Le domaine est situé sur les rives du lac de Neuchâtel et commercialise la production d'un vignoble d'environ 60 hectares. Le domaine du Château d'Auvernier possède 16 hectares de vignes et en cultive 24 autres. En outre, la récolte de 20 hectares est achetée à d'autres vignerons, dont certains travaillent avec le domaine depuis plusieurs générations. Les vignes poussent sur des sols calcaires légers à moyens, dont certains n'ont que 40 à 50 cm de sol jusqu'au sous-sol rocheux. Mais il existe aussi des vignes qui poussent sur des sols très généreux, atteignant deux à trois mètres de profondeur. Géologiquement, ces sols sont similaires à ceux de la Bourgogne, bien qu'ils soient un peu plus au sud. Le domaine bénéficie également de sa proximité avec le lac, qui équilibre les températures et compense l'altitude plus élevée. Tous leurs vins fermentent dans des cuves de fermentation équipées d'un dispositif de contrôle. Ce n'est qu'une fois la fermentation terminée qu'ils prennent des chemins différents. Le cépage Chasselas est soutiré en cuve et après la fermentation alcoolique, tous leurs vins subissent une fermentation malolactique. Parfaitement adapté au sol argilo-calcaire, profond et graveleux, le Sauvignon Blanc a trouvé sa place dans le terroir du château. Ce cépage exprime une dimension aromatique intense, ainsi qu'une fraîcheur très agréable.