DRINKS.

Caves du Château Auvernier Chardonnay AOC 2018 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	409235
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Suisse
Région	Canton de 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	Robe: jaune doré pâle. Nez: arômes de fruits à noyau, comme la pêche, l'abricot et la nectarine. Bouche: acidité rafraîchissante et fruits juteux. Finale: longue et complexe.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à base de Chardonnay
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	2018
En accord avec	poissons & fruits de mer, fromages

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. Cêst 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 Chardonnay est soutiré en cuve. Situé dans le prolongement géologique de la Bourgogne, le vignoble neuchâtelois reste un sol idéalement adapté au Chardonnay. Une certaine acidité soutient le caractère de ce cépage, qui gagne en complexité après deux à trois ans de maturation.