



Château d'Auvernier, 2023

Chasselas Neuchâtel AOC Blanc

Pays
Suisse

Région
Neuchâtel

Cépages
Chasselas

Température de service
9 - 12°C

Info allergènes
Contient des sulfites

Teneur en alcool
12.4%

Caractère

Frais, léger et fruité, tel est ce vin minéral à la robe jaune clair avec des arômes de groseille, de poire et de coing ainsi qu'un soupçon d'agrumes. En bouche, il est pétillant, vivace, avec une douce harmonie et une finale fort plaisante.

Type de vin



Les frais



Les légers

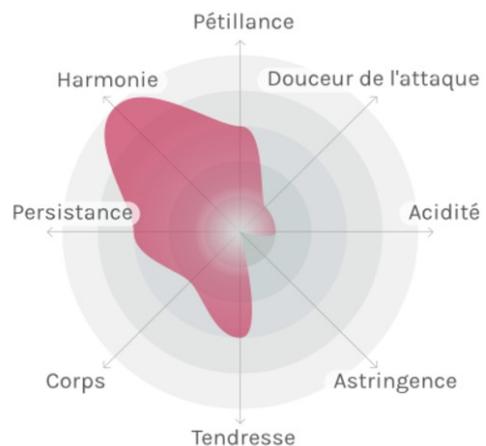


Les fruités

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



Plats asiatiques