



Domaine de  
**Soleure**

depuis 1350



## **Mousseux Brut** Méthode traditionnelle AOC Neuchâtel

Ce mousseux se compose de 70 % de chardonnay et de 30 % de pinot noir, récolté au Landeron. Il est vinifié selon la méthode traditionnelle champenoise. Son élaboration commence par la création d'un vin de base présentant un titrage modéré en alcool et une acidité suffisante. A cet effet, il faut récolter les raisins juste au moment où le sucre et l'acidité présentent un équilibre optimal. En général, c'est le cas environ deux semaines avant la levée des bans. Après vendange, seuls les grains entiers et non éclatés sont pressurés avec délicatesse. La sélection des fractions de moût est extrêmement rigoureuse, ce qui réduit le volume de jus. Après fermentation, le vin de base est élevé dans les caves du Domaine, puis gazéifié selon la méthode traditionnelle. Cuvage sur lies pendant 18 mois, avant dégorgement et bouchage définitif.

Dans l'idéal, on laisse reposer le vin en bouteille 6 à 8 mois après dégorgement. Cela permet au dosage de s'homogénéiser et au perlage de s'affiner. Mousseux classique très élégant, apportant une superbe fraîcheur, très appréciée en apéritif. La maturation sur lies selon les règles de l'art lui confère d'excellentes propriétés de garde. Il y gagne même en finesse.

Production annuelle: 1'300 bouteilles

Domaine de Soleure

4500 Solothurn  
2525 Le Landeron

Oberer Winkel 5  
Russie 8

032 622 62 23  
032 751 46 01

[www.domaine-de-soleure.ch](http://www.domaine-de-soleure.ch)

[soleure@domaine-de-soleure.ch](mailto:soleure@domaine-de-soleure.ch)  
[landeron@domaine-de-soleure.ch](mailto:landeron@domaine-de-soleure.ch)



Ein Unternehmen der Bürgergemeinde Solothurn