



Domaine de
Soleure

depuis 1350



Pinot noir Cuvée Wengi

AOC Neuchâtel

Le choix des parcelles réservées à la production du Pinot Barrique s'opère au printemps déjà. Un important travail à la vigne permet de sélectionner progressivement les grains de première qualité. Le rendement est limité par égrappage pour ne garder que les baies les mieux ensoleillées. En cave, macération traditionnelle et cuvaïson confèrent au vin la charpente nécessaire pour l'élevage en barriques, où a lieu la fermentation malolactique. Après douze mois en barriques, le vin bénéficie d'un élevage complémentaire de trois mois en cuve.

Le cuvage est suivi d'une maturation en bouteilles qui dure en général douze mois. C'est le moment où les arômes issus du raisin et les arômes issus du bois se marient s'associent pour former un complexe qui prend peu à peu le pas sur les tanins qui se mettent en retrait.

Ce vin de caractère, qui rappelle le bourgogne, gagne à passer en carafe avant dégustation. Servir à température légèrement fraîche.

Production annuelle: 3'000 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

soleure@domaine-de-soleure.ch
landeron@domaine-de-soleure.ch



Ein Unternehmen der Bürgergemeinde Solothurn