



Domaine de
Soleure

depuis 1350



Sauvignon blanc Cuvée Wengi

AOC Lac de Bienne

Le Sauvignon blanc Cuvée Wengi est une tentation pour les amateurs qui connaissent bien les profils gustatifs du Sauvignon blanc classique et qui souhaitent découvrir la complexité aromatique, souvent sous-estimée, de ce cépage.

L'élevage du sauvignon blanc en barriques est plutôt inhabituel. Le Domaine de Soleure cherche à valoriser les fins arômes de ce cépage en utilisant exclusivement des barriques dont l'âge peut aller jusqu'à 10 ans. Le boisé reste ainsi très léger.

Comme le veut la tradition, l'élevage commence par une fermentation alcoolique complète en barriques (sans fermentation malolactique), suivie d'une maturation sur lies pendant six mois. Le long processus d'enrichissement au contact des lies intensifie les arômes et confère de la rondeur, avec une intégration parfaite de l'acidité à la clé. Un élevage complémentaire de trois mois en cuve après assemblage des barriques permet au vin d'acquiescer son harmonie finale.

Ce vin extrêmement racé développe de puissants arômes et séduit par son excellent équilibre en acidité. Boisé quasiment imperceptible, longue finale en bouche.

Il accompagne aussi bien les apéritifs que les mets. Il gagne à être servi quelques minutes à l'avance pour s'épanouir pleinement dans le verre.

Production annuelle: 1'500 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