



Domaine de
Soleure

depuis 1350



Pinot gris

AOC Neuchâtel

Le pinot gris, cépage bourguignon par excellence, s'épanouit sur une parcelle située au lieu-dit les Chaux, dans la commune du Landeron. Plantée avec les meilleurs clones de pinot gris d'origine française, allemande et suisse, cette parcelle a un sol calcaire très rocailleux qui favorise l'enracinement profond des ceps.

Le Pinot gris du Domaine de Soleure est obtenu par macération pelliculaire de courte durée, suivie d'une fermentation thermocontrôlée en cuve inox. La fermentation malolactique n'a lieu que si le millésime l'exige. Ce choix est guidé par la recherche de l'équilibre du vin. Après son élevage prolongé sur lies, le vin est progressivement clarifié jusqu'à la mise en bouteille.

Le Pinot gris arbore une robe intense, allant du doré à de très légères nuances saumonées. Au nez, ce vin s'avère généreux et développe des notes subtiles de miel, de coing et de fruits mûrs à pépins. En bouche, ce Pinot gris révèle une acidité douce, une texture souple et veloutée, ce qui en fait l'un des vins blancs les plus appréciés.

Nous proposons le Pinot gris en bouteille de 75 cl avec capsule à vis et en bouteille de 50 cl avec bouchon pour les petites soifs.

Production annuelle : 3'000 bouteilles (75 cl)
1'000 bouteilles (50 cl)

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