



**DOMAINE
DU SCHLOSSBERG**

**RTE DU CHÂTEAU 52
2520 LA NEUVEVILLE
WWW.DOMAINE-DU-SCHLOSSBERG.CH
INFO@DOMAINE-DU-SCHLOSSBERG.CH**

**LOCAL DE DÉGUSTATION
GRAND RUE 9
2520 LA NEUVEVILLE
PHONE +41 79 315 63 74**



An den gegen Süden gerichteten Hängen des Bieler- und Neuenburgersees gedeihen auf kalkreichen Böden Pinot-Noir-Trauben von hervorragender Qualität. Die steilen Rebhänge werden von der Familie Petrig in Zusammenarbeit mit ihren kognitiv beeinträchtigten Mitarbeitern ohne Herbizide oder Insektizide naturnah bearbeitet. Die von Hand gelesenen reifen Früchte werden sanft gepresst und vom Kellermeister des Domaine du Schlossberg in La Neuveville zu Blanc de Noir vergoren. Im aufwändigem Verfahren der Flaschengärung – der „méthode traditionnelle“ – wird der veredelte Saft von einem spezialisierten Oenologen während 24 Monaten auf der Hefe belassen, um gut eingebundene, feine Perlen und damit einen erstklassigen Schaumwein zu erzeugen. Nach einem dreiwöchigen Rüttelvorgang wird dieses feine Getränk „dégorgé à la volé“, was bedeutet, dass der provisorische Verschluss durch einen Schaumweinzapfen ersetzt wird. Nach weiteren 12 Monaten Ruhezeit im Keller, drei Jahre nach der Ernte, gelangt dieses anspruchsvolle Produkt zum Kunden. Alle Beteiligten wünschen Ihnen genussvolle Stunden! Zum Wohl!

Les sols riches en calcaire des coteaux de Pinot-Noir orientés sud permettent la croissance de grappes d'excellente qualité aux bords des lacs de Biene et de Neuchâtel.

Les raides pentes où se trouvent les vignes sont travaillées par la famille Petrig avec l'aide de collaborateurs ayant des troubles cognitifs. Les plantes sont traitées en respect de la nature, sans herbicides ni insecticides.

Les fruits mûrs sont cueillis à la main et pressés en douceur. Leur jus est ensuite fermenté par l'encaveur du Domaine Schlossberg de La Neuveville afin qu'il se transforme en Blanc de Noir. Par la méthode traditionnelle, une procédure laborieuse, durant laquelle le jus affiné repose sur la levure pendant 24 mois sous le regard vigilant d'un œnologue spécialisé, de fines bulles sont intégrées au vin afin de créer un vin mousseux de première qualité. Cette boisson délicate est dégorgée à la volée après trois semaines de remuage. Cela signifie que le bouchon provisoire est remplacé par un bouchon de mousseux. Après 12 mois de repos en cave, donc 3 ans après la récolte, ce produit ambitieux est présenté au client.

Tous les participants à ce projet vous souhaitent de passer un moment de délice. Santé !

Thanks to their limestone-rich soil, the south-facing slopes overlooking the lakes of Biel and Neuchâtel produce Pinot Noir grapes of exceptional quality. These steep vineyards are cultivated by the Petrig family and their team of cognitively impaired staff in harmony with nature, without using herbicides and insecticides. The ripe grapes are hand-picked, gently pressed and then fermented into Blanc de Noir by the cellar master of the Domaine du Schlossberg in La Neuveville.

In keeping with the traditional method of carbonation through fermentation, the refined juice is stored on the lees for a full two years by a specialised oenologist in order to produce a fine perlage and first-class sparkling wine. After three weeks of riddling, or remuage, this exquisite drink is dégorgé à la volé, meaning that the temporary bottle closure is replaced with a champagne cork and muselet.

After a further 12 months in the cellar – and three years after the grapes were picked – the splendid end product is ready for our discerning customers.

We wine-makers wish you a delightful taste experience and raise our glass to your health!