



À VENDRE

CH-2028 Vaumarcus, Route du Camp 3

domaine viticole renommé au bord du lac de Neuchâtel

CHF 3'000'000.-



Table des matières

Descriptif	3
Plan de situation	4
Caractéristiques	5
Images	6
Contact	21
Plan de situation des sites	22
Dépliant	23
Plan cadastral Vaumarcus no. 465	26
Plan cadastral Bevaix no. 8058	27



Descriptif

Brève description

Découvrez le domaine viticole de vos rêves avec un emplacement à couper le souffle. Le charmant bâtiment, datant de 1987, dégage un flair unique et offre un mélange parfait de rustique et de moderne. L'emplacement exquis de l'appartement du chef d'exploitation surplombe le lac de Neuchâtel. L'exploitation viticole avec un encavage se prête parfaitement à la production et à la vente de vins de première qualité. Les bâtiments offrent de nombreuses possibilités de développement de la viticulture.

Investir dans cette viticulture, c'est investir dans un avenir prospère.

Situation et emplacements

Le domaine a deux sites de production, la cave et l'appartement se trouvent à Vaumarcus, une partie des entrepôts, des garages et de la disposition à Bevaix. Les bâtiments sont tous situés en zone à bâtir. Le bâtiment de Bevaix se trouve dans la zone industrielle, à environ 300 m de la sortie d'autoroute. Le domaine est proche de la frontière cantonale. Il exploite des vignes dans les cantons de Neuchâtel et de Vaud.

Surfaces et exploitation

Le domaine viticole Keller à Vaumarcus exploite environ 30 ha de vignes. L'exploitation dispose d'une

mécanisation moderne et d'équipements de cave de qualité. La surface viticole est structurée comme suite :

- 12 ha en propriété
- 11.5 ha en fermage
- 6 ha cultivés à tâche

Cépages :

Le pinot noir et le chasselas sont les cépages principaux. De nombreux autres cépages complètent l'offre actuelle: Cabernet franc, Chardonnay, Diolinoir, Divona, Divico, Dunkelfelder, Gamaret, Gamay, Garanoir, Mara, Müller Thurgau, Pinot gris, Pinot blanc, Sauvignon blanc, Solaris, Viognier

Le registre détaillé des vignes est disponible en annexe.

Conception flexible de l'avenir

L'entreprise est organisée en SA et les terrains appartiennent également à la SA (Vins Keller SA). En raison des structures existantes, les possibilités de changement sont vastes. Les bâtiments d'exploitation dans la zone industrielle peuvent être agrandis, car il reste encore beaucoup d'espace non construit. Une partie de la surface louée peut être reprise avec une grande certitude. Mais l'exploitation se prêterait aussi, si nécessaire, à une spécialisation plus poussée (production haute gamme), en réduisant l'exploitation à la surface propre et en utilisant les

terrains industriels à d'autres fins.

Options

Le personnel expérimenté et connaissant bien les lieux doit être repris dans la mesure du possible. L'ensemble de l'inventaire ainsi que les plants sur les surfaces louées peuvent être repris. Ceci n'est pas compris dans le prix de vente et fait l'objet de négociations. Une maison d'habitation située juste à côté du domaine viticole pourrait également être acquise si nécessaire ou achetée ultérieurement au moyen d'un droit d'achat ou d'un droit de préemption. Il s'agit de la parcelle n° 411 à Vaumarcus.

Conclusion

Acquérez ce domaine viticole unique et réalisez votre rêve. Vins Keller SA" n'est pas seulement une adresse, mais un style de vie. Vous ne pouvez pas laisser passer cette occasion. Contactez-nous dès maintenant pour plus d'informations et venez bientôt visiter votre nouvelle propriété.

Procédure

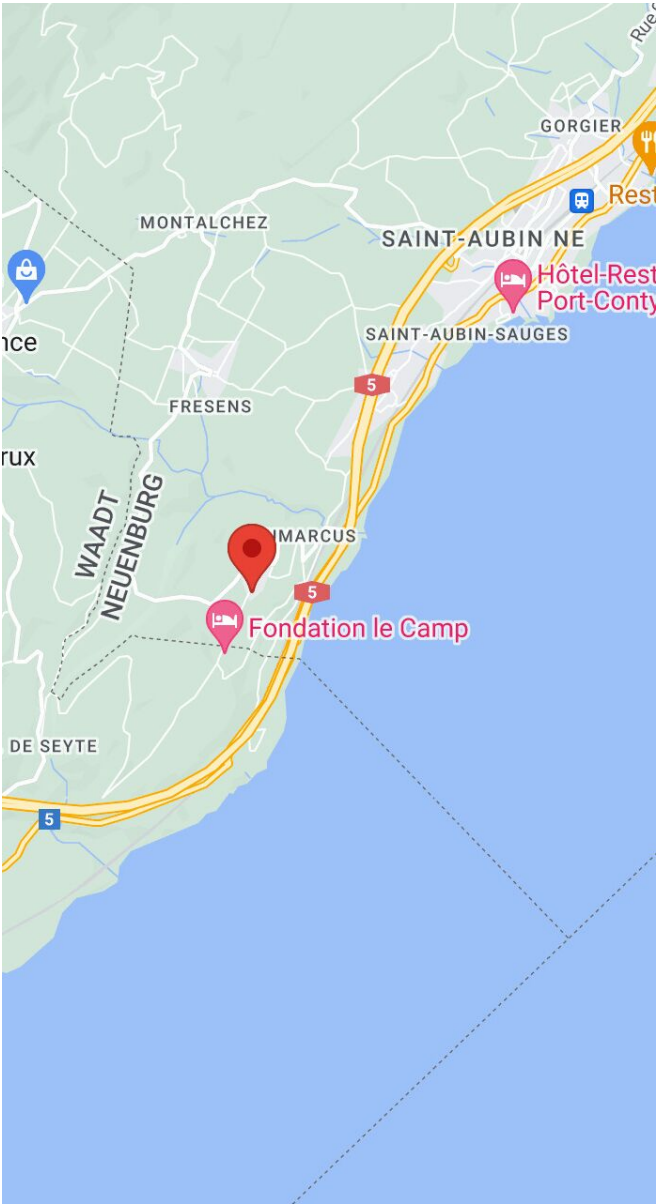
Si vous êtes intéressé(e), contactez-nous par e-mail à l'adresse raphael.amrein@plattformterra.ch en décrivant brièvement votre situation de départ et votre motivation. Nous vous prions de vous abstenir de toute visite inopinée du domaine. Des visites individuelles seront organisées en temps voulu.

Plan de situation

			
Transports publics	245 m	3 min.	1 min.
Ecole primaire	346 m	5 min.	2 min.
Commerces	3.04 km	53 min.	7 min.
Restaurants	539 m	8 min.	3 min.

Situation

Le domaine a deux sites de production, la cave et l'appartement se trouvent à Vaumarcus, une partie des entrepôts, des garages et de la disposition à Bevaix. Les bâtiments sont tous situés en zone à bâtir. Le bâtiment de Bevaix se trouve dans la zone industrielle, à environ 300 m de la sortie d'autoroute. Le domaine est proche de la frontière cantonale. Il exploite des vignes dans les cantons de Neuchâtel et de Vaud.



Caractéristiques

Disponibilité	A convenir	Logement	1
Type	Domaine viticole	Parcelles	28
Référence	5615633	Altitude	530 m
Pièces	4.5	Terrain équipé	Oui
Sanitaires	2	Zone de construction	Wohnzone / Industriezone
Année de construction	1987	Surface terrain	~ 120000 m²

Prix de l'objet **CHF 3'000'000.-**

Vue extérieure





Vue intérieure













Vue extérieure



Vue intérieure









Vue extérieure



Vignes en fermage près du château

Photo(s)



Salle de dégustation

Contact

Plattform Terra AG

Bahnhofstrasse 2
6210 Sursee

Tél.: 041 925 66 00
info@plattformterra.ch

Contact visite

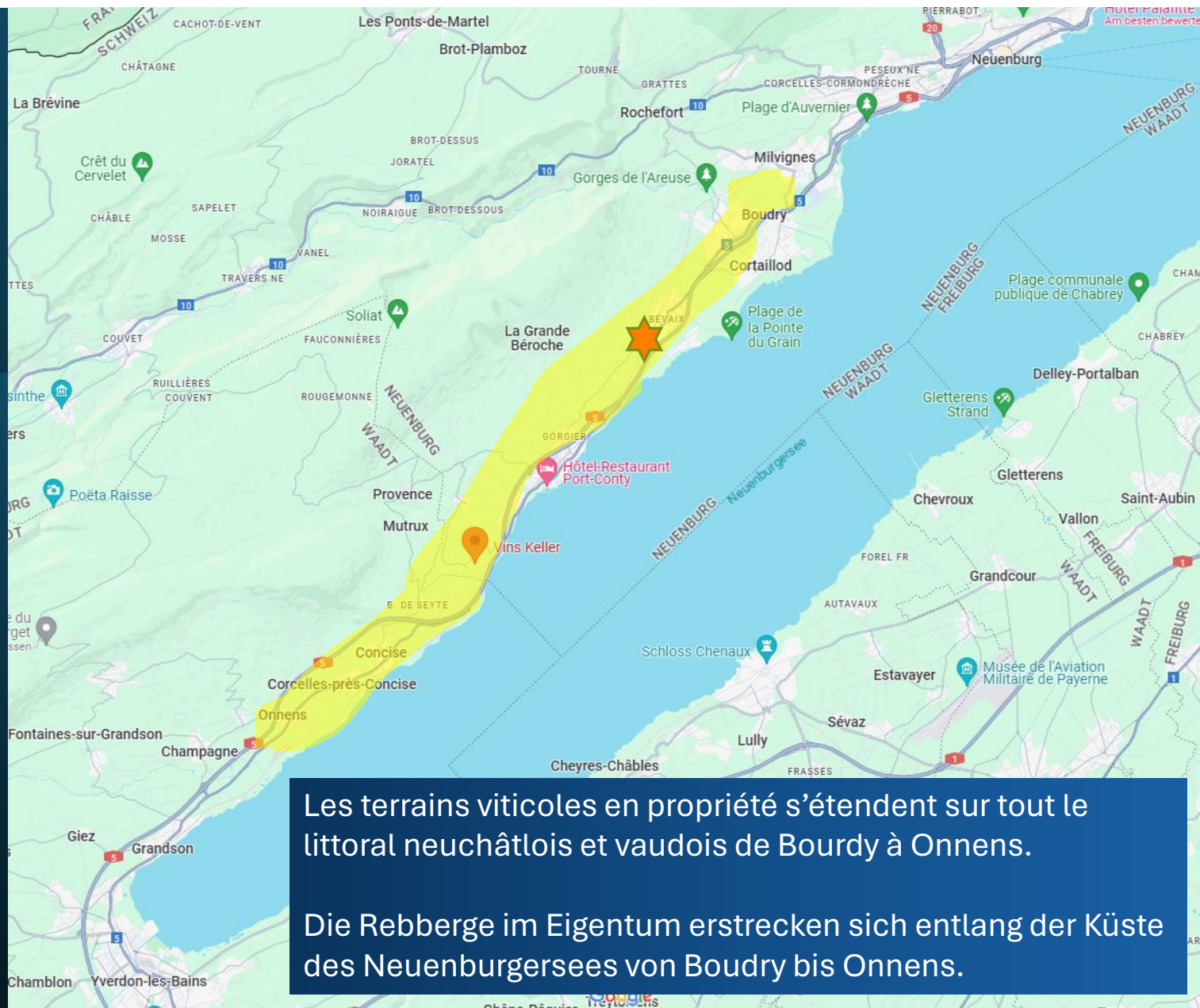
Monsieur Raphael Amrein
raphael.amrein@plattformterra.ch
Tél.: 041 925 66 08
Mob.: 041 925 66 08



Notes

Plan de situation Vins Keller

www.vins-keller.ch



— LES VINS DE —
Boris Keller



— LES VINS DE —
Boris Keller



BORIS KELLER

Route du Camp 3
 2028 Vaumarcus

Tél 032 835 19 92
 Fax 032 835 29 24

info@vins-keller.ch
 www.vins-keller.ch

Nous sommes ouverts du mardi au vendredi de 13h30 à 18h00 et le samedi de 9h00 à 13h00. Nous vous recevons également volontiers sur rendez-vous.

K

ABBAYE DE BEVAIX NEUCHÂTEL AOC

Chasselas issu de l'Abbaye de Bevaix qui a plus de 1000 ans d'histoire et de culture de la vigne.

 *apéritif, poisson et fromage*

 8 - 10°C  75 / 50 cl

NON-FILTRÉ NEUCHÂTEL AOC

Vin blanc, non filtré, issu du Chasselas, il a un nez floral aux arômes d'agrumes. C'est une exclusivité neuchâteloise.

 *apéritif et poisson*

 8 - 10°C  75 / 50 cl

SAUVIGNON BLANC NEUCHÂTEL AOC

Ce cépage est originaire de l'Ouest de la France. Sa finesse et sa vivacité sont les caractères de ce vin.

 *apéritif, poisson et fromage*

 8 - 10°C  75 / 50 cl

PINOT GRIS NEUCHÂTEL AOC

Le Pinot Gris est un vin riche et complexe avec des notes de miel, récolté à une maturité parfaite.

 *poisson en sauce, viande blanche et fromage*

 8 - 10°C  75 / 50 cl

VIOGNIER NEUCHÂTEL AOC

Cépage par excellence des Côtes du Rhône, il séduit par sa finesse, son nez bien marqué par l'abricot et les fruits exotiques.

 *apéritif, poisson et viande blanche*

 8 - 10°C  75 / 50 cl

CHARDONNAY NEUCHÂTEL AOC

Ce cépage de réputation mondiale a trouvé un terroir propice à faire de grands vins. Puissant et élégant, il est élevé en barrique de chêne français.

 *poisson, viande blanche et fromage*

 8 - 12°C  75 / 50 cl

Nos vins sont issus de notre domaine familial, d'une superficie d'environ 21 hectares de vignes, situé entre Onnens VD et Auvernier. Ils sont en grande partie d'appellation contrôlée et cultivés selon des méthodes respectueuses de l'environnement, dans les normes Vinatura Swiss.

LUNE DE MIEL NEUCHÂTEL

Vins doux aromatique avec une touche de saveur de miel.

 *dessert et foie gras*

 8 - 10°C  37,5 cl

PERDRIX BLANCHE NEUCHÂTEL AOC

Issu d'un cépage Pinot noir par cuvaison plus courte que L'Œil-de-Perdrix, c'est un vin rosé typiquement neuchâtelois.

 *apéritif, poisson et fromage*

 8 - 10°C  75 cl

ŒIL-DE-PERDRIX NEUCHÂTEL AOC

Issu d'un cépage Pinot noir par cuvaison courte. L'Œil-de-Perdrix est un vin rosé typiquement neuchâtelois.

 *apéritif, poisson et fromage*

 8 - 10°C  75 / 50 cl

PINOT NOIR NEUCHÂTEL AOC

Cépage typique de la Bourgogne, très bien adapté à notre terroir. Il existe aussi élevé en barrique durant 8 mois.

 *viande et fromage*

 13 - 16°C  150 / 75 / 50 cl

VENT D'ANGE NOIR ASSEMBLAGE

Assemblage de Gamaret, Garanoir, Diolinoir et Cabernet.

 *viande et fromage*

 13 - 14°C  150 / 75 / 50 cl

LIBERTIN ASSEMBLAGE

Assemblage de Cabernet et Merlot cultivés sur les coteaux neuchâtelois.

 *viande rouge et fromage*

 14 - 16°C  75 / 50 cl

CK

Cuvée Keller

CHASSAGNE

BONVILLARS AOC

Chasselas issu de nos vignes vaudoises.

 *apéritif, poisson, viande blanche et fromage*

 8 - 10°C  75 / 50 cl

ROSÉ

BONVILLARS AOC

Rosé de Gamay, très fruité.

 *apéritif, grillades et poisson*

 8 - 10°C  75 / 50 cl

PINOT NOIR

BONVILLARS AOC

Cépage typique de la Bourgogne, très bien adapté à notre terroir.

 *viande et fromage*

 13 - 16°C  75 / 50 cl

PINOT BLANC

BONVILLARS AOC

Magnifique cépage de Pinot Blanc très fruité avec des notes d'agrumes

 *apéritif, poisson et viande blanche*

 8 - 10°C  75 cl

CHARDONNAY

BONVILLARS AOC

Ce cépage de réputation mondiale a trouvé un terroir propice à faire de grands vins. Puissant et élégant, il est élevé en barrique de chêne français.

 *poisson, viande blanche et fromage*

 8 - 12°C  75 / 50 cl

MARA

BONVILLARS AOC

Cépage rouge élaboré à Changin, très riche et long en bouche.

 *viande rouge, chasse et fromage*

 13 - 16°C  75 / 50 cl

CÉPAGES ROUGES

BONVILLARS AOC

Assemblage de Gamay et de Pinot Noir, avec un caractère léger.

 *grillades, viande et fromage*

 13 - 16°C  75 / 50 cl



