

# MAULER, LANCEMENT D'UNE NOUVELLE CUVÉE BIO

La Maison Mauler dévoile une nouvelle cuvée bio, 100% Chardonnay.

Depuis 1829, la Maison Mauler perpétue avec une vocation intacte l'art de l'effervescence. Marque réputée pour la qualité et la finesse de ses vins, elle est fidèle à la Méthode traditionnelle et transmet le savoir-faire complexe et les secrets de fabrication de ses cuvées d'exception, de génération en génération.

Aujourd'hui, la Maison Mauler est heureuse d'annoncer le lancement de sa dernière création: la Cuvée Solem Brut. Ce Blanc de Blancs, certifié par le label suisse Bio Bourgeon, ravit non seulement les sens, mais est également l'incarnation de l'engagement de la maison à élaborer des Grands Vins Mousseux en respectant l'environnement tout au long de sa production. Elle vient de surcroît enrichir la gamme bio et sa Cuvée Eclat Brut, 100% Pinot Noir Bio, lancée en 2018.

Issue exclusivement de Chardonnay Bio de grande qualité provenant des vignes bourguignonnes du Maître Œnologue de la Maison Mauler, la Cuvée Solem a fait sa deuxième fermentation en bouteille. Elle a ensuite bénéficié d'une maturation de 24 mois sur lies dans la fraîcheur constante des caves voûtées du Prieuré Saint-Pierre, à Môtiers.

Cette Cuvée, à la robe lumineuse et à l'effervescence fine et délicate, dévoile un nez de poire et de coing, puis offre, en bouche, de délicieuses notes d'agrumes, de fleurs blanches et d'acacia. Qu'il s'agisse d'accompagner un apéritif, un filet de palée sauce citronnée, un poulet à l'estragon ou simplement un sorbet à l'orange, la Cuvée Solem promet une fraîcheur ultime pour un équilibre parfait. Vous retrouverez alors dans cette nouvelle cuvée bio tout ce dont la nature a de meilleur à vous offrir!

*Mauler*  
MAISON FONDÉE EN 1829

**Mauler & Cie SA**  
Le Prieuré St-Pierre - 2112 Môtiers  
T +41 32 862 03 03  
mailto:mailbox@mauler.ch  
www.mauler.ch

