

DISTINCTIONS SUPRÊMES POUR LA MAISON MAULER

**Le Prix du Meilleur Effervescent au Mondial des Pinots 2022 et encore le Prix Best of Schaumweine à Expovina Wine Trophy 2022 ont récompensé l'excellence des grands vins mousseux Mauler.
Belle consécration avant les fêtes pour cette Maison de tradition !**

La Cuvée Louis-Edouard Mauler Brut 2014 a remporté une médaille d'or ainsi que le Prix « Best of » à Expovina Wine Trophy à Zurich et la Cuvée Brut 2016 s'est vu attribuer une médaille d'or ainsi que le Prix du Meilleur Effervescent au Mondial des Pinots à Sierre. Enfin la Cuvée Excellence Brut 2016, tout juste sortie de cave, a déjà été distinguée par une médaille d'or au Concours international La Sélection à Bâle.

Ces trois cuvées d'exception, élaborées selon l'authentique Méthode Traditionnelle, seront idéales pour faire scintiller vos menus de fête de l'apéritif au dessert.

La Cuvée Louis-Edouard Mauler Brut 2014, issue des meilleurs Pinots noirs de Neuchâtel, impressionne par ses arômes gourmands de fruits rouges et de brioche toastée révélés grâce à une lente maturation sur lies de plus de 7 ans dans les

caves du Prieuré. Vin de prestige expressif et puissant idéal avec un filet Wellington, une dinde farcie, un plateau de fromages et même un moelleux au chocolat.

La Cuvée Brut Millésime 2016, assemblage de Pinot noir et de Chardonnay, dévoile un bouquet complexe sur des notes de tarte aux pommes et d'épices douces relevées de nuances beurrées et toastées. Mariage parfait avec du caviar, du saumon fumé, un poisson, un filet mignon aux morilles ou une poularde à l'orange.

La Cuvée Excellence Brut 2016 porte magnifiquement son nom ! Ce cru tout en rondeur séduit par son bouquet riche et délicat assorti de notes florales, de fruits clairs et de fruits secs. Cuvée de gastronomie en apéritif toujours, également avec un foie gras, une viande blanche ou rouge, une tourte au kirsch ou au chocolat.

Avec un assortiment de plus de vingt cuvées très différentes par leurs assemblages et leurs dosages, la Maison Mauler offre la possibilité de réaliser des accords parfaits avec chaque mets et en toute occasion.



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

