

# MAULER, le spécialiste de la bulle depuis 1829

En cette période de l'année, c'est l'occasion de faire scintiller vos repas et de servir un vin effervescent de l'apéritif au dessert ! Avec un assortiment de plus de vingt cuvées, la Maison Mauler permet de réaliser des accords parfaits entre mets et vins.

Pour accompagner vos apéritifs et vos repas de fêtes, Mauler crée un nombre impressionnant de cuvées différentes par leur assemblage : des cuvées millésimées, non-millésimées, en blanc de blancs, blanc de noirs, en blanc et noir ou rosées, en différents dosages (du brut nature au demi-sec) et même deux cuvées bio... Innombrables découvertes gustatives pour sublimer vos mets de l'apéritif au dessert ! Les vins mousseux Mauler se tiennent parfaitement à table et accompagnent avec bonheur les plats les plus variés tels que, par exemple, un cocktail de crevettes, un filet de lotte au safran, un filet de bœuf aux morilles, un plateau de fromages, des mets asiatiques épicés ou encore un fondant au chocolat.

Les caves Mauler se situent au Prieuré Saint-Pierre de Môtiers, au cœur du Val-de-Travers dans le canton de Neuchâtel. C'est là que depuis plus de 190 ans la famille Mauler élabore ses Grands Vins Mousseux dans le respect de l'authentique Méthode Traditionnelle. C'est un long processus exigeant un savoir-faire complexe, beaucoup de patience et infiniment de soin. Caractérisée par un assemblage subtil des meilleurs crus, suivi d'une deuxième fermentation en bouteille, puis d'une lente maturation sur lies durant plusieurs années dans la fraîcheur constante des caves, elle permet au vin de développer une richesse d'arômes exceptionnelle.

[www.mauler.ch](http://www.mauler.ch)

