

2019 : UN EXCELLENT MILLÉSIME POUR MAULER

QUINZE NOUVELLES DISTINCTIONS
DANS LES CONCOURS LES
PLUS EXIGEANTS : RECHERCHE
CONSTANTE DE LA PERFECTION,
LA MAISON MAULER MONTRE UNE
NOUVELLE FOIS LE HAUT NIVEAU DE
QUALITÉ QUI FAIT SA RÉPUTATION
ET CELLE DE SES CUVÉES.

Un impressionnant Podium de six médailles
d'Or et Grand Or et neuf médailles d'Argent obte-
nues notamment au « Grand Prix du Vin Suisse »,
au « Grand Prix International des Vins Bio » ou
au « Concours International des Vins » à Zurich.

C'est au Prieuré Saint-Pierre de Môtiers, au
cœur du Val-de-Travers dans le canton de Neu-
châtel, que la famille Mauler élabore ses Grands
Vins Mousseux depuis plus de 190 ans.

Spécialiste de la bulle, la Maison Mauler crée
un nombre impressionnant de cuvées différentes
afin de permettre à chacun de trouver l'accord
parfait avec les mets les plus variés et de vivre

des moments uniques. Des assemblages blanc de
blancs, blanc de noirs ou blanc et noir, des cuvées
millésimées, non-millésimées, au dosage brut, sec
ou demi-sec. Innombrables découvertes gusa-
tives et plaisir des papilles de l'apéritif au dessert.
Les vins Mauler se tiennent parfaitement à table
et accompagnent magnifiquement notamment
un poisson, une viande rouge épicée ou encore
une glace au chocolat.

Toutes les cuvées Mauler sont, depuis l'ori-
gine de la maison, élaborées dans le respect de
l'authentique Méthode Traditionnelle. C'est un
processus exigeant un savoir-faire complexe,
beaucoup de temps et infiniment de soin. Carac-
térisée par un assemblage subtil des meilleurs
crus, suivi d'une deuxième fermentation en bou-
teille, puis d'une très longue maturation sur lies,
elle permet au vin de développer tous ses arômes.

www.mauler.ch

