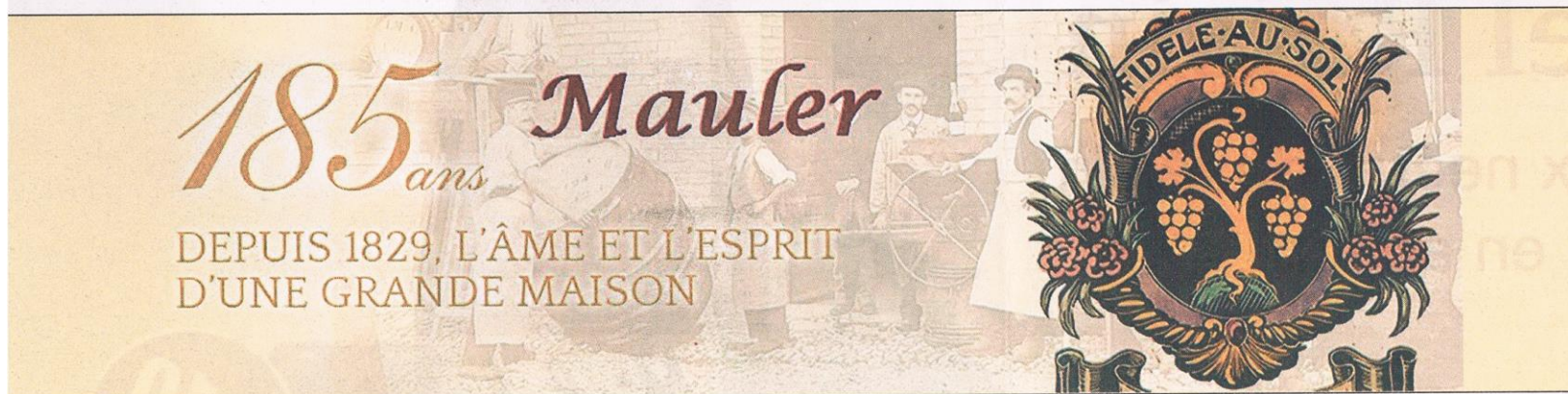


LE CAFETIER

02.10.2015



Neuchâtel

Des rosés en or

Aux «Vinalies Internationales 2015» de Paris, un concours organisé par l'Union des oenologues de France, la Maison Mauler a été récompensée d'une médaille d'or.

Dans la catégorie «effervescent», le jury a récompensé la Cuvée Cordon rosé brut, un vin mousseux à base d'œil de perdrix, élaboré en méthode traditionnelle et vieilli 20 mois dans les caves du Prieuré Saint-Pierre, à robe rose saumonée et à fines bulles, très fruité avec un bouquet de pêche et de framboise, Cette même cuvée, ainsi que la Cuvée Mauler

tradition rosé demi-sec ont toutes deux été distinguées d'une autre médaille d'or, au «Concours Mondial de Bruxelles 2015». La Cuvée tradition rosé demi-sec dénote un nez intense et subtil, ample et moelleux, avec des nuances de cacao, de pomme, de noix et de pain grillé.

Créé en 1994, le «Concours Mondial de Bruxelles» est devenu une sorte de «championnat du monde» du vin, une compétition qui réunit plus de 8000 produits du monde entier. Son jury de professionnels réunit chaque année de grands experts internationaux du vin et de la vigne. Près de 40 nationalités y sont représentées, ce qui contribue au caractère unique de l'événement. La famille

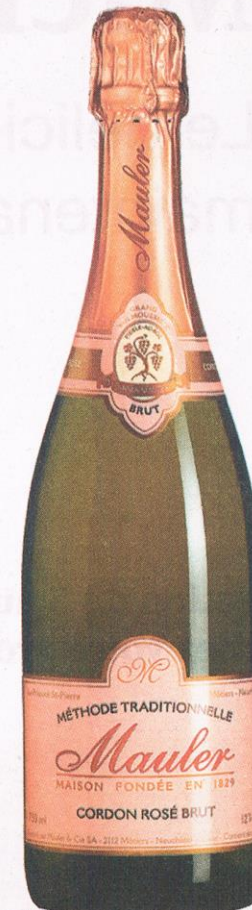
Mauler a toujours à cœur de faire valider par des commissions professionnelles et neutres la qualité des vins qu'elle élabore selon l'authentique méthode traditionnelle, élaborée depuis plus de 185 ans dans ses caves du Prieuré St-Pierre, à Môtiers.

Ces médailles confirment, une fois de plus, la qualité de ses grands vins mousseux.

JF Ulysse

Informations

www.mauler.ch



Mauler Cordon Rosé Brut.
/ © Photo Mauler