

20^e CONCOURS INTERNATIONAL EXPOVINA

MAULER OBTIENT 2 MÉDAILLES D'ARGENT ET 2 DISTINCTIONS

Quatre cuvées Mauler ont été récompensées à Zurich. La Cuvée Excellence Brut millésime 2009, ainsi que la Cuvée Cordon Or Brut ont décroché une médaille d'argent. Les Cuvées Tradition Demi-sec et Cordon Or Demi-sec, pour les amateurs de vins plus doux, ont obtenu une distinction.

La Cuvée Excellence Brut a été élaborée à partir de pinot noir et de chardonnay de la seule année 2009, année qui a permis au raisin de développer une belle maturité et qui a offert une vendange d'une qualité exceptionnelle grâce à un temps sec et ensoleillé.

Magnifique cuvée à la robe or pâle, brillante et lumineuse, à l'effervescence délicate et généreuse. Au nez se révèle toute la richesse d'un vin pleinement mature où se mêlent des parfums subtils de brioche, de fruits secs et de fruits rouges bien mûrs. En bouche, belle fraîcheur et finesse. Un vin puissant à la structure harmonieuse et pleine. Magnifique longueur et persistance en bouche. De l'apéritif au dessert: foie gras, volaille, viande blanche et rouge, lapereau, magret de canard, filet d'agneau, steak de veau aux morilles, plateau de fromages, tourte au kirsch, chocolat.

LA CUVÉE CORDON OR BRUT

est un assemblage de pinot noir, chardonnay et chenin. Vin fin et élégant paré d'une robe or pâle. Effluves végétales et florales. Cuvée fruitée, souple et équilibrée avec une belle longueur en bouche. En apéritif, avec des entrées, des poissons et même avec un dessert.

Toutes les cuvées Mauler sont élaborées selon l'authentique Méthode Traditionnelle, la 2^e fermentation étant faite en bouteille, ce qui rend chaque bouteille unique.

