



## Concours: L'œil de perdrix en or au Grand prix du vin suisse

21 Novembre 2014



Le rosé de la maison Mauler a reçu l'or, la cuvée brut l'argent. / © DR

**L'œil-de-Perdre AOC NE 2013 Mauler a décroché une médaille d'or dans la catégorie vins rosés, et la Cuvée Louis-Edouard Mauler Brut Millésime 2010 AOC NE, une médaille d'argent.**

En outre, cette cuvée fait partie des six meilleurs vins mousseux suisses au Grand prix du vin Suisse: deux crus de grande classe, issus du pinot noir, qui reflètent bien le terroir neuchâtelois par la richesse, la générosité et l'ampleur de leurs arômes, l'un en version vin tranquille rosé, l'autre en blanc de noirs effervescent.

La Cuvée Réserve Brut 2010 doublement distinguée en 2014 est le seul vin mousseux suisse à avoir été récompensé au concours mondial de Bruxelles et au mondial de Reims. Elle a remporté une médaille d'or au tout nouveau Concours mondial de Reims, se classant 3e, dans la catégorie des vins effervescents septentrionaux, et une médaille d'argent à la 20e édition du Concours mondial de Bruxelles. Lors de ces deux confrontations, c'est le seul vin mousseux suisse à avoir été récompensé.

### **La Maison Mauler: 185 ans d'existence**

En effet, la famille Mauler élabore, depuis 1829, ses vins mousseux au Prieuré St-Pierre de Môtiers, au Val-de-Travers, dans le respect de l'authentique Méthode Traditionnelle.

La Cuvée Bel Héritage Millésime 2010, créée tout spécialement pour cet événement, a été récompensée par une médaille d'argent au Concours international des vins de Zurich.