

## MAULER, UNE NOUVELLE CUVÉE BIO

C'est au Prieuré Saint-Pierre de Môtiers, au cœur du Val-de-Travers dans le canton de Neuchâtel, que la famille Mauler élabore ses Grands Vins Mousseux depuis bientôt 190 ans toujours dans le respect de la Méthode Traditionnelle.

La Maison Mauler crée une grande variété de cuvées différentes par leur assemblage, des cuvées millésimées, non-millésimées, au dosage brut, sec ou demi-sec. Innombrables découvertes et plaisir des papilles.

L'an passé, Mauler avait sorti son premier vin mousseux Bio, la Cuvée Bio Brut, un Blanc de Blancs à base de Chardonnay. Cette année, la Maison Mauler étend encore son offre en proposant une deuxième cuvée Bio, la **Cuvée Éclat Brut**, cette fois un Blanc de Noirs Bio longtemps choyé dans la fraîcheur constante des caves voûtées du prieuré.

Issue exclusivement de Pinot Noir Bio de grande qualité provenant des vignes bourguignonnes du Maître Œnologue de la maison, cette cuvée a fait sa deuxième fermentation en bouteille. Elle a ensuite bénéficié d'une maturation de 36 mois sur lies, un temps juste parfait pour que ses arômes puissent s'épanouir pleinement, mettant en valeur le goût de la nature... sa richesse, sa spontanéité, ses arômes fruités...

Parée d'une robe d'un or brillant aux reflets légèrement rosés, la **Cuvée Éclat Brut** offre au nez des effluves de pain grillé et de baies des bois. Révélant au palais des notes fruitées d'agrumes, de pamplemousse et d'ananas, elle est généreuse et rafraîchissante avec une belle longueur persistante. Idéale à l'apéritif, elle accompagnera aussi avec bonheur par exemple des grillades et des fromages.

Plus d'informations auprès de Jean-Marie Mauler 032 862 03 03

Môtiers, août 2018

