

Communiqué de presse

## 2015 : UN EXCELLENT MILLÉSIME POUR MAULER

**Douze nouvelles distinctions dans les concours les plus exigeants : la Maison Mauler montre une nouvelle fois le haut niveau d'exigences et de qualité qui font sa réputation et celle de ses Cuvées.**

Un impressionnant Podium de cinq médailles d'or et sept médailles d'argent obtenues notamment au « Grand Prix du Vin Suisse », au « Mondial des Pinots » à Sierre ou au « Concours Mondial de Bruxelles ».

Parmi les vins médaillés, citons la **Cuvée Bel Héritage Brut Millésime 2011**, qui, tout juste sortie de cave dans sa nouvelle version en Blancs de Noirs, a été distinguée par une médaille d'argent au concours « La Sélection » à Bâle. Cette même cuvée a ensuite remporté une médaille d'or lors de la 13<sup>e</sup> « Confrontation Internationale des Meilleurs Vins Effervescents du Monde » qui s'est déroulée à Dijon du 18 au 20 novembre dernier.

**Ce magnifique cru, assemblage de pinots noirs rigoureusement sélectionnés, a bénéficié, après sa prise de mousse en bouteille, d'une lente maturation de plus de 3 ans dans la fraîcheur constante des caves du Prieuré, lui permettant de développer tous ses arômes.**

Revêtue d'une robe or jaune aux reflets légèrement rosés, la **Cuvée Bel Héritage Brut 2011** révèle un nez très fruité exhalant de riches effluves de brioche, d'amande, de cerise et de fraise. En bouche, belle fraîcheur avec une attaque franche, effervescence fine et abondante avec des notes gourmandes de fruits rouges. C'est un vin de caractère, généreux et équilibré, avec une acidité épurée et une longueur persistante. Il accompagnera superbement des mets goûteux et relevés comme une terrine de campagne au poivre, une viande rouge, du jambon à l'os ou encore un fromage corsé à pâte dure.

Pour en savoir davantage sur la Maison Mauler et ses autres vins médaillés : [www.mauler.ch](http://www.mauler.ch)

Môtiers, décembre 2015

