Caves Mauler

L’authentique méthode traditionnelle neuchâteloise depuis 1829

Détails de l'offre

Par Qombucha



CUVÉE LOUIS EDOUARD MAULER 2016

Le nez s’ouvre sur des notes de fruits secs et de pâtisserie, amande grillée, brioche tiède et zeste d’agrume confit, fruit d’un long séjour sur lies qui apporte une complexité patiente. À l’aération, des touches de miel et de fleur blanche se dévoilent, signature du Pinot Noir vinifié en blanc de noirs sur ce terroir argilo-calcaire des rives du lac de Neuchâtel. En bouche, l’attaque est vive et précise, portée par une mousse fine et crémeuse qui enveloppe sans alourdir. La matière reste tendue, saline, avec un dosage brut qui laisse parler la fraîcheur du fruit plutôt que le sucre. La finale, longue et saline, prolonge les notes briochées et referme sur une pointe d’amertume noble, typique d’un effervescent arrivé à pleine maturité après huit ans minimum sur lattes.

Couleur

Effervescent

Pays

Suisse

Région

Neuchâtel

Appellation

AOC Neuchâtel

Mode de culture

Biologique certifiée

Cépages

Pinot Noir 100%

Terroir

Parcelles sélectionnées aux rives du lac de Neuchâtel, sur sol argilo-calcaire.

Vinification

Méthode traditionnelle

Élevage

Sur lies

Dosage

6.5g/l, Brut

Vieillissement sur lattes

8 ans minimum

Date de dégorgement

Octobre 2026

Potentiel de garde

De nos jours à 2030

Service

Servir à 6-8°C

Degré alcoolique

12,5% vol

Contenance(s) disponibles

75 cl

Bouchage

Liège technique

Conditionnement

Carton

Accords mets et vins

Foie gras mi-cuit sur toast de pain d’épices · Carré d’agneau rôti au thym et à l’ail confit · Civet de chevreuil aux airelles

Notes de la presse / récompenses

92/100 Falstaff (2024) · Médaille Grand Or et Meilleur Effervescent, Mondial des Pinots 2025 · Médaille d’Or, Expovina Wine Trophy 2025