

## CUVÉE BRUT NATURE MILLÉSIME 2016

Tälle Cuvée Naturelle on ominaista sen monipuoliset puuaromit, jotka yhdistyvät tupakan, paahdetun leivän ja sitrushedelmien vivahteisiin. Suussa erittäin raikas viini paljastaa selkeän vihreän omenan aromin

### Tuotetiedot

**Maa:** Sveitsi

**Tuontantoalue:** AOC Neuchâtel

**Tuottaja:** Mauler & Cie. Le Prieuré St-Pierre Môtiers

**Rypäle/rypäleet:** Chardonnay, Pinot Noir

**Laatuluokitus:** Grand Vin Mousseaux méthode traditionnelle

**Kypsyty:** pullokypsyty 6 vuotta St-Pierren luostarin kellareissa

**Alkoholi:** 12,5 %

**Ruokasuositukset:** aperitiiviksi, merenelävät, kaviaari, kuivattu liha



## CUVÉE LOUIS-EDOUARD MAULER 2014 AOC NEUCHÂTEL BRUT

Blanc de Noirs upean vaaleankeltaisella värillä. Arvostettu cuvée, jossa on herkkiä ja monitahoisia mausteiden, kuivattujen hedelmien, paahdetun briossin ja metsämarjojen aromeja. Ihastuttavan täyteläinen suutuntuma. Arvostettu viini, hedelmäinen, ilmeikäs ja voimakas.

### Tuotetiedot

**Maa:** Sveitsi

**Tuontantoalue:** AOC Neuchâtel

**Tuottaja:** Mauler & Cie. Le Prieuré St-Pierre Môtiers

**Rypäle:** Pinot Noir

**Laatuluokitus:** Grand Vin Mousseaux méthode traditionnelle

**Kypsyty:** pullokypsyty 7 vuotta St-Pierren luostarin kellareissa

**Alkoholi:** 12,5 %

**Ruokasuositukset:** aperitiivi, hanhenmaksa, karitsankoipi, hirvenliha, Wellington-naudanfilee, liharuoat kastikkeella, muhennokset, taikinaan käärittä pasteiija, täytetty kalkkuna, juusto, suklaakakku

