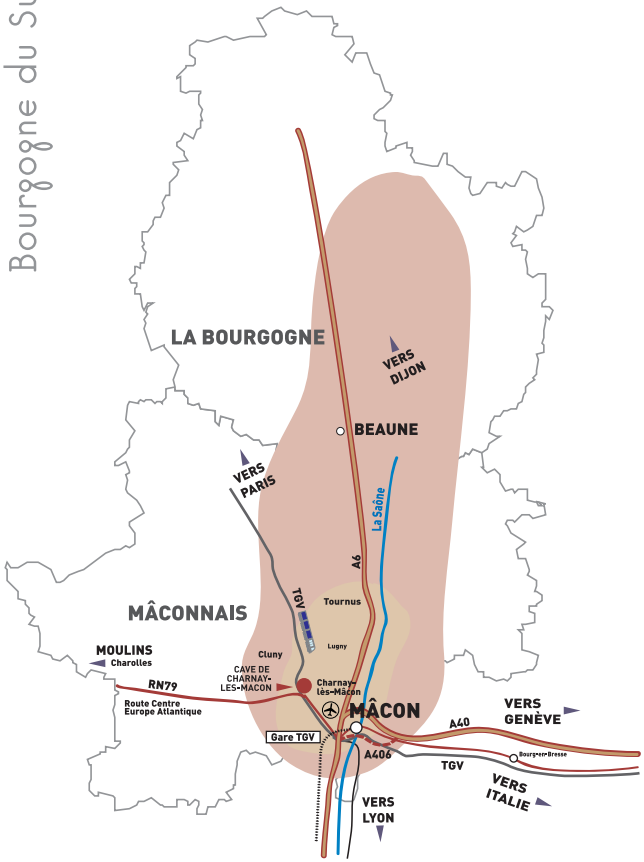
Située aux portes du Mâconnais, la Cave de Charnay-Lès-Mâcon s'est depuis toujours attachée à donner ses plus belles lettres de noblesse aux cépages phares de la région : l'Aligoté bien sûr, le Gamay, le Pinot et l'inimitable Chardonnay.
Véritable spécialiste de la région, elle propose, sous la houlette du Maître de chais, des vins blancs et rouges, mais aussi rosés ou effervescents, riches de tous les charmes et toutes les saveurs de cette terre à nulle autre pareille.

Bourgogne du Sud



Comimpress 03 85 32 25 40 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.

Les Orfèvres du Vin
CHARNAY LES MACON

Ouvert du lundi au samedi
sauf jours fériés de 9h à 12h et de 14h à 18h,
Le dimanche de 9h30 à 12h et de 15h à 18h.

LES ORFÈVRES DU VIN
CHARNAY-LÈS-MÂCON

54, CHEMIN DE LA CAVE
71850 CHARNAY-LÈS-MÂCON

TÉL +33 (0)3 85 34 54 24
FAX +33 (0)3 85 34 86 84

EMAIL contact@cave-charnay.com
WEB www.cave-charnay.com
RCS MÂCON 778 567 347 • APE 1102 B

Les Orfèvres du Vin
CHARNAY LES MACON

Bourgogne du Sud

www.orfevresduvin.com

Quand l'élaboration d'un vin se fait travail d'orfèvre...

Véritables orfèvres du vin, les vignerons de la Cave de Charnay-Lès-Mâcon sont devenus au fil des années des artistes autant que des artisans. Car c'est réellement tout un art de développer une telle palette de 15 appellations de qualité constante, sur 140 hectares, cultivés et soignés dans la plus pure tradition vigneronne.

Et il faut tout le talent et tout le savoir-faire d'artisans passionnés par leur métier et amoureux du Mâconnais pour élever années après années des vins rouges et blancs qui se distinguent régulièrement dans les concours régionaux et nationaux.

Alors, artisans de talent ou artistes du terroir, les sociétaires de la Cave de Charnay-lès-Mâcon ?

Sans doute les deux. Ou simplement des amoureux de leur métier et de leurs vins...

Pouilly-Fuissé
C'est un vin blanc sec, avec une robe or nuancée de vert, ses arômes sont le fruit d'une association subtile de miel et d'agrumes, qui donnent un vin très riche et très fin.

Saint-Véran
De couleur or cendré, très frais, mais avec une bonne rondeur, assez complexe, avec des arômes très variés comme le miel, la fleur blanche, la pêche ou les agrumes, c'est un vin à la fois tendre et fruité.

Viré-Clessé
De couleur or-vert, très frais, avec des arômes très variés comme la pêche blanche, la fleur d'aubépine ou d'acacia, c'est un vin à la fois vif et frais et plein de rondeur un brin nerveux.

Mâcon Charnay Blanc
Vin de couleur or clair, avec une belle rondeur en bouche, mais aussi des arômes de miel, de fleurs blanches, comme l'acacia.

Mâcon Charnay Rouge
Avec des arômes de fruits rouges, comme le cassis, la framboise, c'est un vin rond, souple, accompagné d'une fraîcheur très agréable en bouche.

Saint-Amour
Issu du cépage Gamay, rouge sombre aux reflets violets, avec d'agréables senteurs de violette, de cassis et de mûre ; en bouche c'est un vin légèrement boisé, à la structure de tanins épicés et poivrés.

Beaujolais Villages
Issu du cépage Gamay, avec des reflets violets, c'est un vin frais en bouche avec des arômes de fraise, framboise.

Crémant de Bourgogne
Avec ses bulles fines et persistantes, c'est un vin généreux en bouche, avec des arômes souples et fruités.