

Charnay-lès-Mâcon

Crémant Brut Impérial

Millésimé 2005

Simplement... impérial !!

Un cépage unique, une vinification tout en nuance menée par un maître de chais d'exception : le Crémant de Bourgogne brut Impérial millésime 2005 de la cave de Charnay-Lès-Mâcon collectionne les superlatifs.

Elaboré par Christian CARRY, réputé pour son exigence, et mis en champagnisation dans ses chais, ce Crémant Impérial mérite parfaitement son appellation, hissant le crémant à son plus haut et son plus beau niveau. Il faut dire qu'**il a tous les atouts en mains** : une exposition très ensoleillée et des vignes de grande qualité (la plupart ont plus de 40 ans), toutes situées en pentes régulières. Mieux encore, l'Impérial est le fruit de l'exigence de 6 exploitants seulement, tous partageant une même volonté de produire un Crémant digne des plus grandes tables et des plus fins palais.

Et pour sa vinification, là aussi, **tout est affaire d'exigence** : une douce presse sur le fruit pour n'extraire que 66% du jus de raisin livré au pressoir en grains entiers, une première fermentation en cuve avec un affinage de 4 mois en fûts, puis un ajout de liqueur de tirage qui va déterminer la pression de la bouteille.

Le résultat est à la hauteur de tous ses soins : une couleur blanc de blancs «première catégorie» à la robe légère et flatteuse, des arômes de fleurs blanches, de pain grillé et de sous-bois pour une explosion de saveurs minérales.

Un vrai Crémant de prestige pour des fêtes de fin d'année !

Prix public à partir de 7,50 Euros



Contact Presse : Jean GONARD - Tél. : 04 37 24 06 99

Cave de Charnay-lès-Mâcon : Pascal PERRIN - Tél. : 03 85 34 54 24



Charnay-lès-Mâcon

Une cave exigeante

Spécialiste des vins du Mâconnais et du Beaujolais, la cave de Charnay-lès-Mâcon, créée en 1929, regroupe aujourd'hui 90 sociétaires et produit 8.000 hl sur une surface de 140 hectares.

Des chiffres qui traduisent une recherche constante d'excellence de la part de cette cave qui a su donner leurs lettres de noblesse aux blancs, mais aussi aux rosés, aux rouges et aux vins effervescents de la région.

De cette recherche sont nées deux gammes «**Tradition**» et «**Prestige**» d'une qualité et d'une exigence de plus en plus largement reconnues.

La preuve ? Elles se distinguent régulièrement au concours des Chardonnay du Monde, aux salons de Paris et Mâcon et multiplient médailles d'Or, d'Argent et de Bronze pour ses différents fleurons : Saint Véran, Pouilly-Fuissé, Mâcon Charnay, Crémant de Bourgogne...

Autant de belles récompenses pour ces professionnels qui, au cœur du Mâconnais et du Val Lamartinien, font rimer authenticité et qualité.



Contact Presse : Jean GONARD - Tél. : 04 37 24 06 99

Cave de Charnay-lès-Mâcon : Pascal PERRIN - Tél. : 03 85 34 54 24