

Charnay-lès-Mâcon

Son Crémant de Bourgogne Brut Impérial

*Pur fêtes,
Pur blanc,
Pur Crémant*

On entend souvent dire «*mieux vaut un bon crémant qu'un mauvais champagne*». Mais parfois,... un très bon Crémant vaut aussi bien qu'un très bon Champagne !

La preuve la plus éclatante en est le **Crémant de Bourgogne Brut Impérial** de la Cave de Charnay-lès-Mâcon : un vrai blanc de blanc, obtenu uniquement à partir de raisins blancs, et de première catégorie puisqu'il est issu exclusivement de Chardonnay.

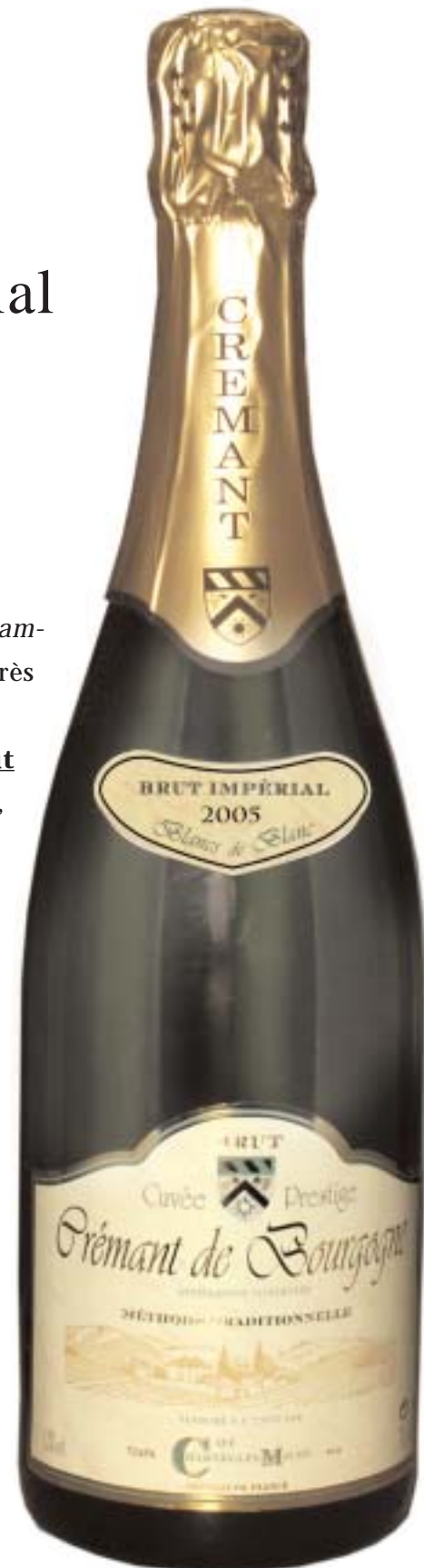
Entièrement réalisé par la Cave, à partir d'un seul millésime, il est élevé en fût de chêne et se sert le plus souvent en apéritif (il est un peu plus sec que le crémant classique) mais peut aussi accompagner tout un repas.

Un vin d'exception et réalisé avec toute l'exigence et le soin de la Cave de Charnay-lès-Mâcon. Ce qui lui permet de rivaliser la tête haute avec les Champagnes.

De quoi faire pétiller de plaisir la nouvelle année...

Prix public départ Cave : 7,50 Euros

*Une exigence de perfection, typique de cette cave
pleine de grandes promesses.*



Charnay-lès-Mâcon



Une cave exigeante

Spécialiste des vins du Mâconnais, 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