

## Charnay-lès-Mâcon

## MÉDAILLE EN D'OR PARIS 2007 COURS GENERAL NOBLEMENT DE LA COURS GE

## Une petite cave pour de grands vins



## Saint-Véran 2005 - Médaille d'Or à Paris

Avec ses quelques 8.000 hl pour un domaine de 140 ha, <u>la Cave de</u> <u>Charnay-lès-Mâcon</u> est la plus petite de la région. Et elle n'en est pas moins l'une des plus talentueuses!

Car elle cache dans ses cuves quelques trésors qu'elle vous invite à découvrir et à savourer, en connaisseurs éclairés.

<u>Spécialiste des vins du Mâconnais, la cave de Charnay-lès-Mâcon</u> s'attache en effet à donner leurs lettres de noblesses au rouges comme aux blancs, mais aussi aux rosés et aux vins effervescents de la région, dans deux gammes («Tradition» et «Prestige») d'une qualité et d'une exigence reconnues.

Symbole de cet amour du vin de la région mâconnaise et de ses exceptionnelles qualités, <u>le Saint-Véran 2005</u> élaboré par Christian Carry : un blanc d'exception qui a amplement mérité <u>sa médaille d'or</u> au célèbre <u>Concours Général Agricole de Paris 2007</u>.

Une robe jaune paille aux séduisants reflets dorés, un nez intense aux notes florales pour une bouche fraîche et tonique qui se conclut par une finale riche et enrobée : on retrouve dans ce Saint-Véran de choix toutes les qualités d'un vin de haute tradition, élevé et élaboré dans les règles de l'art. A découvrir !

Prix public départ Cave : 6,50 Euros

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

Contact Presse : Jean GONARD - Tél. : 04 37 24 06 99 Cave de Charnay-lès-Mâcon : Pascal PERRIN - Tél. : 03 85 34 54 24