

# Charnay-lès-Mâcon

## Pouilly-Fuissé 2006

### *De l'or pour les fêtes...*

**L'or d'un vin d'exception, véritable bijou du Mâconnais** et qui vient se classer parmi les grands vins français : le Pouilly-Fuissé, élevé par le maître de chais Christian CARRY, pour la cave de Charnay-lès-Mâcon.

**L'or d'une robe** très pure, à peine teintée de vert, qui cache un arôme riche et complexe fait de notes minérales, d'amandes et de noisettes, le tout souligné d'agrumes et de fruits blancs.

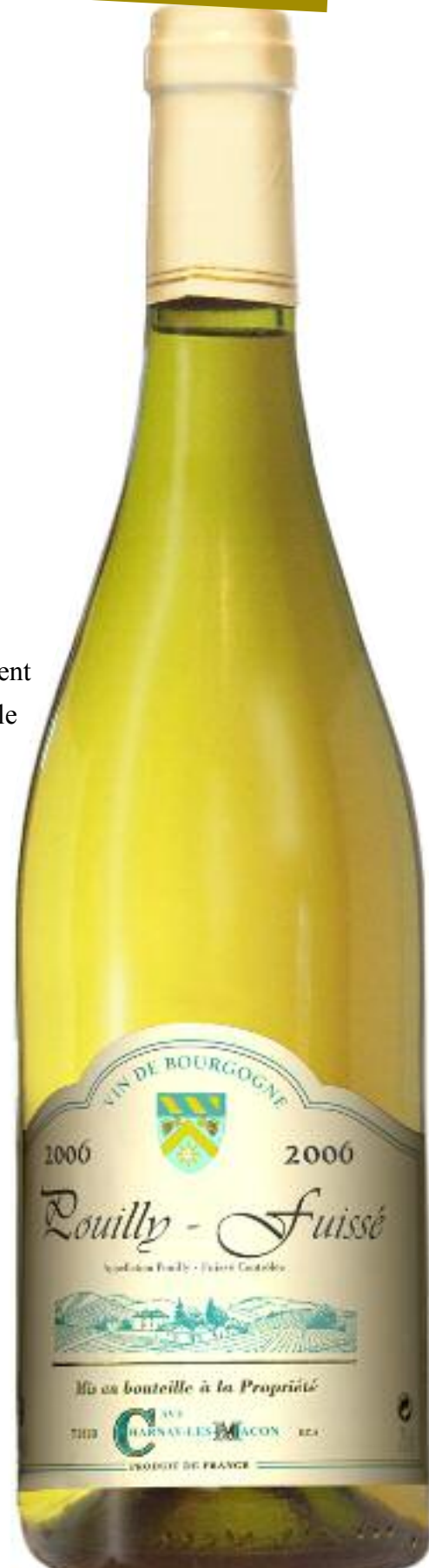
**L'or d'un bel équilibre** entre l'attaque tout en rondeur et une bouche longue et ample, laissant place à un final de fruits secs d'une bonne persistance aromatique.

**L'or d'une vinification traditionnelle**, à partir d'un cépage unique (Chardonnay), d'une exposition remarquablement ensoleillée et d'une production résolument régionale qui donne à ce vin blanc de très haute tenue toute sa personnalité.

**Un vin en or**, élégant et raffiné, qui trouve tout naturellement sa place sur les tables de fin d'année, crustacés, fruits de mer, poissons ou viandes blanches.

**Ce Pouilly-Fuissé 2006, un grand moment de plaisir.**

Prix public : environ 9,40 Euros





# 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