

Charnay-lès-Mâcon

Un Blanc de très grande qualité

Mâcon Charnay 2006 *“Cuvée Tradition”*

Entre 13 et 16°C, c'est en effet à cette température que se déguste **le Mâcon Charnay Blanc «cuvée tradition 2006»**, un cru d'exception, cultivé exclusivement sur la commune et élevé par **la Cave de Charnay-lès-Mâcon**.

Sous sa robe d'or aux reflets intenses, ce Chardonnay sec et frais à plaisir conjugue des arômes de pommes, de poires et de fleurs blanches qui annoncent une bouche charnue toute en rondeur et en sucrosité.

Un vin harmonieux et parfaitement équilibré qui fait merveille à l'apéritif ou accompagne avec brio crustacés, fruits de mer et poissons mais aussi andouillettes, quenelles ou même fromages de chèvre frais. Preuve qu'il n'y a pas que le vin rouge pour finir un repas !

Prix public départ Cave : 5,50 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