

Charnay-lès-Mâcon

Viré Clessé 2009

Un plaisir rare !

C'est une nouveauté et c'est aussi une rareté : **la Cave de Charnay-lès-Mâcon propose cette année une appellation Viré Clessé** qui va en surprendre plus d'un !

Une rareté car cette cuvée est élevée sur quelques parcelles à peines (1 ha environ au nord du domaine) et bénéficie des soins jaloux d'un seul et même exploitant, aussi passionné qu'exigeant.

Bénéficiant d'un ensoleillement optimal (les trois quart sont exposés au sud-est), plantées essentiellement de jeunes vignes, ces parcelles offrent un rendement assez confidentiel (64 hectolitre environ à l'hectare) pour une petite production de grande qualité.

Un vin blanc très minéral, à la robe d'or pâle et aux arômes étonnamment subtils de fruits et d'amandes grillées, finissant en toute délicatesse sur une agréable note de fraîcheur.

Un vin à déguster dès aujourd'hui ou à garder jusqu'à 4 ans et à servir bien frais, avec les entrées, les coquillages, des terrines de poisson...

A servir autour de 14 °.

Prix public à partir de 6,10 Euros





Charnay-lès-Mâcon

Une cave exigeante

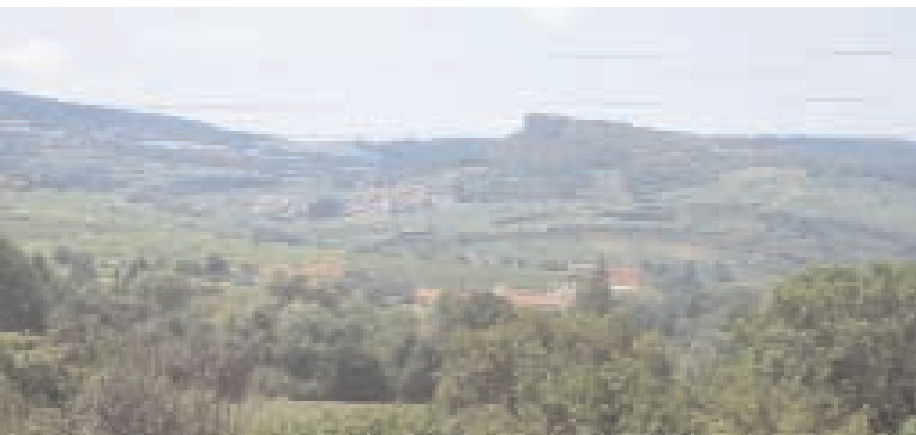
Spécialiste des vins du Mâconnais et du Beaujolais, la cave de Charnay-lès-Mâcon, créée en 1929 et qui vient de fêter ses 80 ans, regroupe aujourd'hui 70 sociétaires et produit 8.000 hl sur une surface de 140 hectares.

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 78 39 19 67

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