

Charnay-lès-Mâcon

Mâcon Charnay 2007

Vieilles Vignes et nouveaux plaisirs

Rien de tel pour rafraîchir l'ardeur d'un beau soleil d'été qu'un vin blanc très frais. Mais attention : pas n'importe lequel !

Quitte à consommer avec modération, autant choisir un des meilleurs.

Et parmi les meilleurs des vins blancs français, les vrais connaisseurs vous le diront, c'est une Mâcon, et même un Mâcon Charnay de la **Cave de Charnay-lès-Mâcon**.

La preuve, son **Domaine Les Perserons Vieilles Vignes 2007** s'enorgueillit d'une **médaille de bronze** bien méritée au Concours de Mâcon. Un cépage unique (Chardonnay), élevé sur les parcelles très ensoleillées de la commune de Charnay, puis une vinification traditionnelle (sans levurage) à température contrôlée et un élevage en fût de chêne lui ont donné des notes boisées à nul autre pareil.

Le résultat, c'est sur les tables d'été que vous pourrez le mieux l'apprécier !

Une couleur jaune dorée aux reflets d'or qui fait pâlir le soleil, un nez intense aux notes d'abricot, de miel et de vanille pour une bouche ample, souple et soyeuse.

Une très grande réussite pour un pur moment de fraîcheur et de saveur que l'on apprécie de l'apéritif au dessert.

Prix public à partir de 6,60 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