

## Charnay-lès-Mâcon

#### Mâcon Rosé 2007

# A déguster cet été

#### Osez le rosé!

Un beau ciel bleu, un air frais et printanier, une terrasse et quelques amis...: il n'en faut pas plus pour apprécier un <u>Mâcon rosé de la cave de Charnay-Lès-Mâcon</u>.

Un vin délicieusement de saison qui sous sa robe légère d'un rouge clair aux reflets orangés révèle un nez subtil de cerise et de rose fané, promesse d'une bouche <u>délicieusement fruitée</u>.

Elaboré par le maître de chais, Christian CARRY, ce vin issu d'un cépage unique de Gamay est d'une nature définitivement solaire : né sur des coteaux ensoleillés d'Hurigny et de Chasselas. Ce vin marie la fraîcheur d'un rosé et la richesse d'un grand vin, élevé de main de maître : macération pré-fermentaire à froid de 12 heures, pressurage doux, débourbage et levurage puis fermentation contrôlée à 18°.

Un rosé qui vient brillamment enrichir la palette des vins proposés par cette petite cave de grand talent !

Prix public départ Cave : 4,30 Euros







## Charnay-lès-Mâcon

### Une cave exigeante

<u>Spécialiste des vins du Mâconnais et du Beaujolais, la cave de Charnay-lès-Mâcon</u>, créée en 1929, regroupe aujourd'hui 90 sociétaires et produit 8.000 hl sur une surface de 140 hectares.

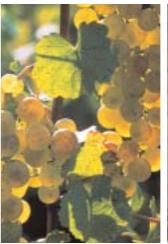
Des chiffres qui traduisent une recherche constante d'excellence de la part de cette cave qui a su donner leurs lettres de noblesse aux blancs, mais aussi aux rosés, aux rouges et aux vins effervescents de la région.

De cette recherche sont nées deux gammes «<u>Tradition</u>» et «<u>Prestige</u>» 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