

Charnay-lès-Mâcon

SAINT VERAN 2007 Clos de la Maison Neuve

Fruits de mer et...

fruit de la terre

C'est la question de saison : **quel vin servir avec les coquillages, crustacés et autres fruits de mer ?**

Et la réponse se trouve au cœur de la cave de Charnay-lès-Mâcon : un Clos de la Maison Neuve, bien frais.

Car ce **Saint Véran 2007** est tout bonnement exceptionnel et comme toujours issu des soins experts du maître de chais Christian Carry, dont la réputation n'est plus à faire : vinification traditionnelle, débourage serré, contrôle minutieux des températures (20°C maxi), fermentation malolactique faite....

Né sur les parcelles remarquablement ensoleillées de Prissé, c'est un vin d'été par excellence, généreux et solaire qui affiche une belle robe d'or paille claire, un nez fin aux arômes d'épices, de fruits et d'agrumes et une bouche de belle longueur.

Autant de qualités qui lui donnent d'ailleurs **un bon potentiel de garde**, histoire de retrouver un peu de soleil même en hiver...

Prix public à partir de 8,20 Euros





Charnay-lès-Mâcon

Une cave exigeante

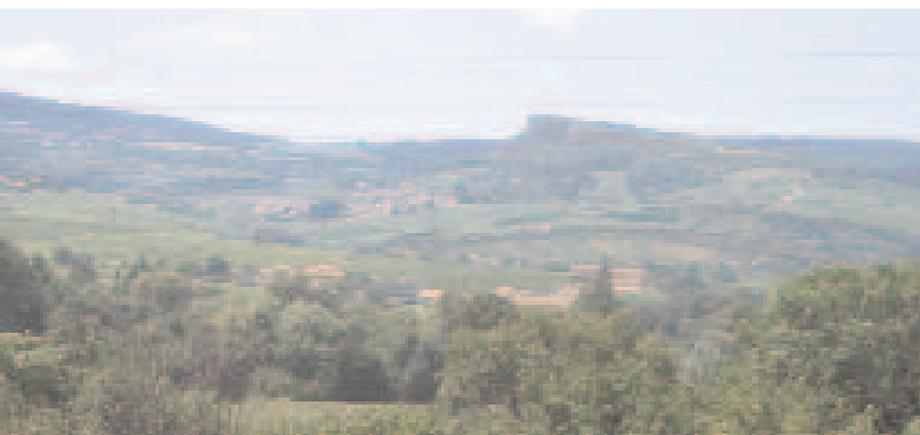
Spécialiste des vins du Mâconnais et du Beaujolais, la cave de Charnay-lès-Mâcon, créée en 1929, regroupe aujourd'hui 90 sociétaires et produit 8.000 hl sur une surface de 140 hectares.

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