

Médaille  
d'Argent

## Charnay-lès-Mâcon

### Mâcon Rosé 2008

#### *Un rosé d'argent pour Charnay-lès-Mâcon*

Décidément, cette petite cave au cœur du Mâconnais a tout d'une grande : encore une fois, c'est un vin de Charnay-lès-Mâcon, plus précisément le **Mâcon Rosé 2008** élaboré par le maître de chais Christian CARRY, qui s'est distingué en récoltant **une médaille d'argent au fameux Concours des Vins de Mâcon**.

Et comme d'habitude, cette récompense est amplement mérité tant ce rosé, issu d'un cépage unique (Gamay) restitué à merveille tout l'ensoleillement reçu par ses vignes et tous les soins apportés à la vinification (macération pré fermentaire à froid de 12 heures, pressurage doux, débourage et levurage plus fermentation contrôlé à 18°).

Ainsi, sa belle robe rouge clair présente des reflets solaires orangés et son nez de fruits rouges annonce un vin léger avec des arômes de fruits et d'agrumes lui conférant une bouche rafraîchissante.

Pour cet été, ce Mâcon Rosé sera le parfait compagnon des viandes grillées, à servir, lui, à 10° pas plus !

Prix public à partir de 4,80 Euros



Contact Presse : Jean GONARD - Tél. : 04 37 24 06 99

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



# Charnay-lès-Mâcon

## Une cave exigeante

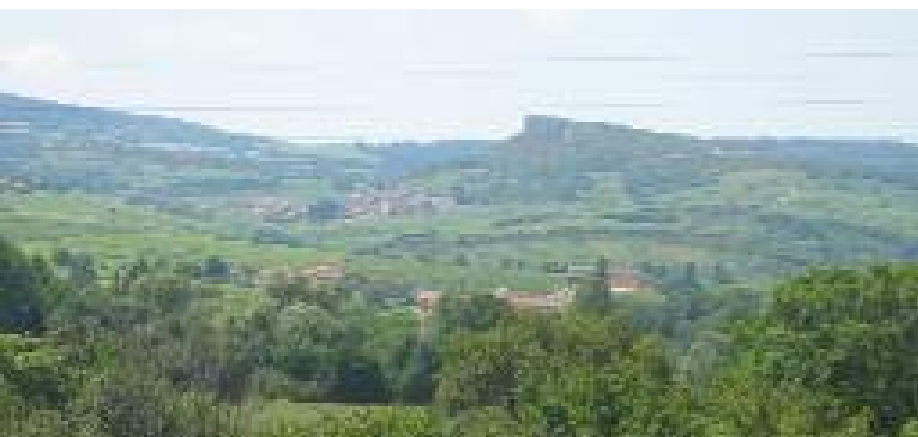
Spécialiste des vins du Mâconnais et du Beaujolais, la cave de Charnay-lès-Mâcon, créée en 1929, regroupe aujourd'hui 90 sociétaires et produit 8.000 hl sur une surface de 140 hectares.

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