

Charnay-lès-Mâcon

Saint Véran 2008

Médaille d'Argent



Une haute distinction !

Le **Saint Véran 2008 de la cave de Charnay-Lès-Mâcon** a obtenu une Médaille d'Argent au prestigieux Concours de la Saint-Vincent de Mâcon

Cette distinction est largement méritée : issu d'un cépage unique (Chardonnay) et de vignes qui ont profité d'un bel ensoleillement, il a ensuite bénéficié des soins privilégiés du maître de chais, Christian Carry.

Une qualité qu'on reconnaît au premier coup d'œil : sa **belle robe d'or vert** révèle un nez d'une exquise finesse, aux arômes très variés de fleurs blanches.

En bouche, il affirme une belle puissance, minérale et légèrement épicée. Une pure merveille avec les poissons, crustacés, fruits de mer ou viande blanche en sauce crémeuse.

L'invité idéal pour les repas de fêtes, en somme !

D'ailleurs, ce Saint Véran peut aussi être un cadeau de choix pour les connaisseurs, avec un vrai potentiel de garde (5 ans).

Prix public à partir de 6,80 Euros





Charnay-lès-Mâcon

Une cave exigeante

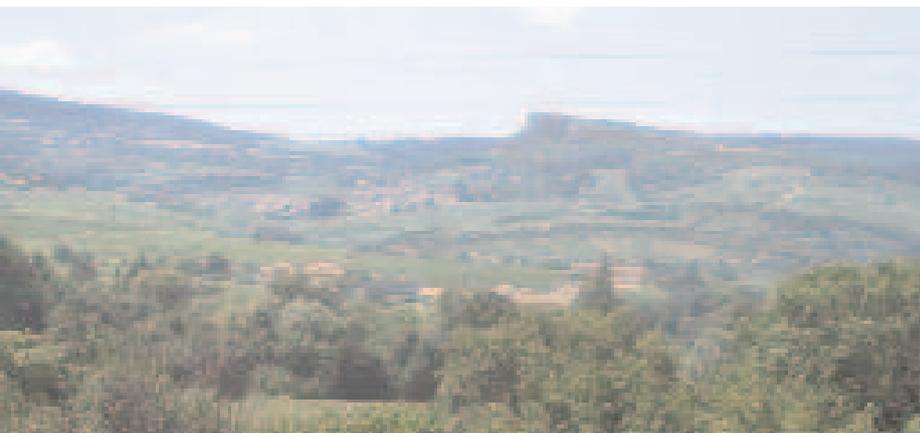
Spécialiste des vins du Mâconnais et du Beaujolais, la cave de Charnay-lès-Mâcon, créée en 1929 et qui vient de fêter ses 80 ans, regroupe aujourd'hui 90 sociétaires et produit 8.000 hl sur une surface de 140 hectares.

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 78 39 19 67

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