

# Charnay-lès-Mâcon

## Bourgogne Aligoté 2009

Médaille d'Or



*L'or de la Bourgogne !*

La Cave de Charnay-lès-Mâcon vient de se faire doublement remarquer avec son superbe **Bourgogne Aligoté 2009** en obtenant **2 Médailles d'Or** : l'une au **Concours de la Saint Vincent à Mâcon** et l'autre au **Concours Général Agricole de Paris** !

Il faut dire qu'il est né sous les meilleurs auspices : issu de jeunes vignes, sur des parcelles ensoleillées et en pente douce, il a bénéficié de tout le **talent du maître de chais, Christian Carry**, et d'une vinification traditionnelle, garante de son exceptionnelle qualité (débouillage serré, levurage, contrôle des températures (20° maxi), fermentation malolactique faite, élevage en cuve, mise en bouteilles à la Cave.

Avec sa délicate robe jaune pâle aux reflets vert brillant, son nez aux arômes de fruits mûrs et de fleurs blanches, il offre **une bouche délicate**, avec une belle note de fraîcheur. Un grand vin blanc, l'un des plus secs des appellations de la cave, qui ensoleille les apéritifs ou les entrées.

D'ailleurs, ce pur bourguignon est le seul vin permettant de faire des Kirs dans la pure tradition avec une crème de cassis de Dijon !

Prix public à partir de 5,60 Euros





# Charnay-lès-Mâcon

## Une cave exigeante

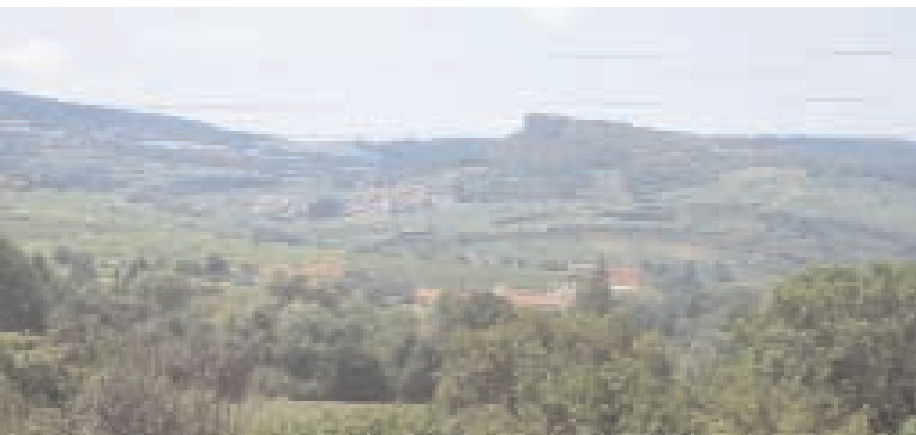
Spécialiste des vins du Mâconnais et du Beaujolais, la cave de Charnay-lès-Mâcon, créée en 1929 et qui vient de fêter ses 80 ans, regroupe aujourd'hui 70 sociétaires et produit 8.000 hl sur une surface de 140 hectares.

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