

# Charnay-lès-Mâcon

## Crémant Impérial Brut

*L'invité de prestige de vos Fêtes !*

Pétillant de gaieté et de finesse, paré d'une robe dorée et offrant un bouquet généreux : pas de doute, **le Crémant Brut Impérial de la Cave de Charnay-Lès-Mâcon** est le crémant rêvé pour les fêtes de fin d'année !

Fleur de la gamme Prestige de la cave, **le Brut Impérial est en effet l'un des plus beaux héritiers de la tradition des Crémant de Bourgogne**, qui mêle **savoir-faire séculaire et techniques de vinification de haute qualité**.

Issus des meilleurs coteaux de la Bourgogne du Sud, ce Blanc de Blanc de première catégorie est le résultat d'un assemblage minutieux des meilleurs millésimes et des soins jaloux du maître de chais Christian Carry.

Tant de qualités ne pouvaient pas passer inaperçues !

Le Crémant Brut Impérial a ainsi décroché **une Médaille d'Argent au Concours des Chardonnay du Monde ainsi que deux Etoiles dans le Guide Hachette des Vins**.

A inviter pour toutes vos réceptions de fin d'année, de l'apéritif au dessert.

A servir autour de 10 °.

Prix public à partir de 7,70 Euros





# Charnay-lès-Mâcon

## Une cave exigeante

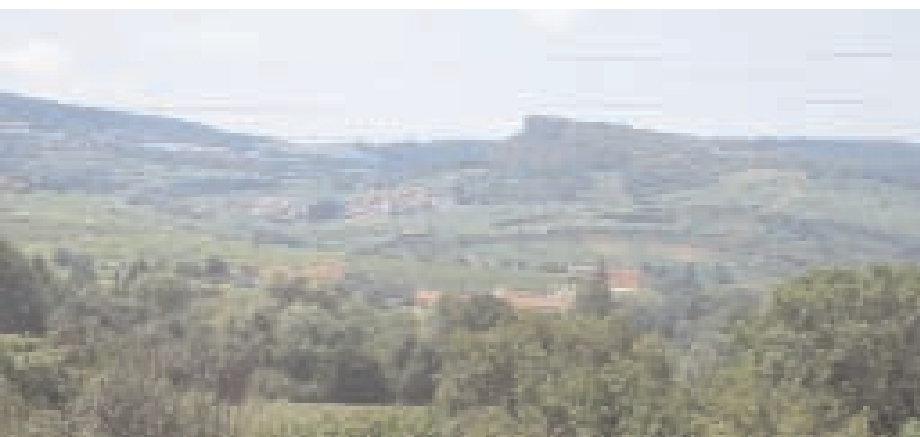
Spécialiste des vins du Mâconnais et du Beaujolais, la cave de Charnay-lès-Mâcon, créée en 1929 et qui vient de fêter ses 80 ans, regroupe aujourd'hui 70 sociétaires et produit 8.000 hl sur une surface de 140 hectares.

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