

Charnay-lès-Mâcon

Mâcon Rosé 2009

La saison du Rosé !

C'est l'été, c'est le temps préféré du rosé !

Mais pas de n'importe quel rosé : un vrai vin de grande qualité.

Car aujourd'hui, les consommateurs de rosé sont devenus, eux aussi, de fins connaisseurs et veulent **des vins à la fois frais et fruités mais également bien charpentés.**

A ceux-là, **la Cave de Charnay-Lès-Mâcon** propose justement un surprenant Mâcon rosé de belle tradition.

Surprenant car si l'on connaît généralement bien le Mâcon Blanc, le même en rosé fait encore figure de curiosité. Et pourtant, dès la première dégustation, les plus exigeants seront convaincus par son **élégante couleur pétale de rose, son nez aux notes de petits fruits rouges très intenses et sa bouche fraîche et fruitée à souhait.**

Issu de cépages 100% Gamay, élevé sur les meilleurs coteaux de la région et soigné de main de maître (de Chais), voici un rosé d'exception qui enchantera les connaisseurs durant toute la saison, en accompagnement de leurs grillades de viandes, volailles ou poissons.

A servir autour de 10 °.

Prix public à partir de 4,80 Euros





Charnay-lès-Mâcon

Une cave exigeante

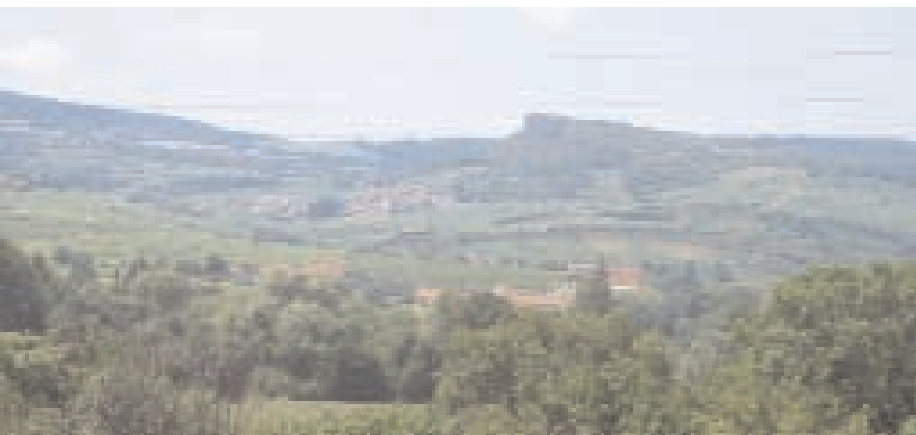
Spécialiste des vins du Mâconnais et du Beaujolais, la cave de Charnay-lès-Mâcon, créée en 1929 et qui vient de fêter ses 80 ans, regroupe aujourd'hui 70 sociétaires et produit 8.000 hl sur une surface de 140 hectares.

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