

Charnay-lès-Mâcon

Mâcon Tradition 2009

Laissez entrer le soleil !

C'est du soleil à l'état pur que vous propose la **Cave de Charnay-Lès-Mâcon avec son Mâcon blanc Tradition**.

Il faut dire que ce cru 100% Chardonnay a été élevé sur des parcelles remarquablement ensoleillées, le long des coteaux très réputés de Charnay...

Un soleil radieux qui scintille dans la robe d'or clair et dans **son nez exubérant** aux riches senteurs de chèvrefeuille et de fleurs blanches.

En bouche, il continue d'enchanter avec une **bouche ronde et ample, souple et soyeuse** à la fois qui en fait le vin préféré des crustacés, fruits de mer et poissons divers.

Mais les amateurs de plats plus «terroir» peuvent aussi le déguster avec des andouillettes ou des quenelles.

Frais, gai et convivial : le Mâcon Tradition s'apprécie en famille ou entre amis, en terrasse ou au jardin, comme un soleil de printemps !

A servir autour de 14 °.

Prix public à partir de 5,70 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