

# Charnay-lès-Mâcon

## Pouilly Fuissé 2009

### *Le soleil des repas d'été*

A la croisée des influences méditerranéennes qui remontent le Rhône et du climat privilégié de la vallée de la Saône, les villages de Fuissé, Vergisson et Solutré offrent des vignes justement réputées pour donner **l'un des meilleurs crus de la cave de Charnay-Lès-Mâcon : le Pouilly-Fuissé Tradition.**

Élevé sur des coteaux ensoleillés, exclusivement à partir de Chardonnay, **ce Pouilly-Fuissé 2009 est à la hauteur de sa réputation** : son nez intense et profond aux notes de pain grillé et de fruits séchés annonce une bouche puissante, légèrement pimentée et d'une belle persistance.

**Un cru d'exception** dont la robe d'or pâle, brillante et dorée va ensoleiller les tables d'été, qu'on le déguste à l'apéritif ou qu'il accompagne plateaux de fruits de mer, grillades de poisson ou terrines de légumes.

A servir autour de 14°

Prix public : 9,90 Euros



[www.cave-charnay.com](http://www.cave-charnay.com)

Contact Presse : Jean GONARD - Tél. : 04 78 39 19 67

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



# 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 a fêté 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