

Un excellent
vin d'été

Charnay-lès-Mâcon

Saint Véran 2009

Domaine clos de la Maison Neuve

Tous les parfums de l'été !

Si je vous dis parfums d'agrumes, citron jaune bien mûr et pamplemousse, mais aussi note d'anis et de fenouil, à quoi pensez-vous ?

Au soleil, à la Méditerranée, à vos prochaines vacances d'été ?

Alors vous pensez aussi au **Saint Véran Domaine Clos de la Maison Neuve de la cave de Charnay-Lès-Mâcon**.

En effet, ce vin blanc à la robe cristalline couleur d'or pâle semble avoir concentré toute la fraîcheur acidulée du Mâconnais dans un vin d'une infinie fraîcheur.

Né sur les coteaux de Prissé, élevé avec soin par le chef de cave Michael DA FRE et par l'œnologue Éric MICHAUD, ce brillant représentant de la **gamme Prestige** de la cave offre tout ce que l'on recherche pour un vin d'été : la **fraîcheur** mais aussi une **belle persistance** et un **final légèrement minéral**.

Parfait pour l'apéritif ou accompagner poissons, coquillages et crustacés sur la plage ensoleillée...

A servir entre 12 et 13 °.

Prix public à partir de 8,40 Euros



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

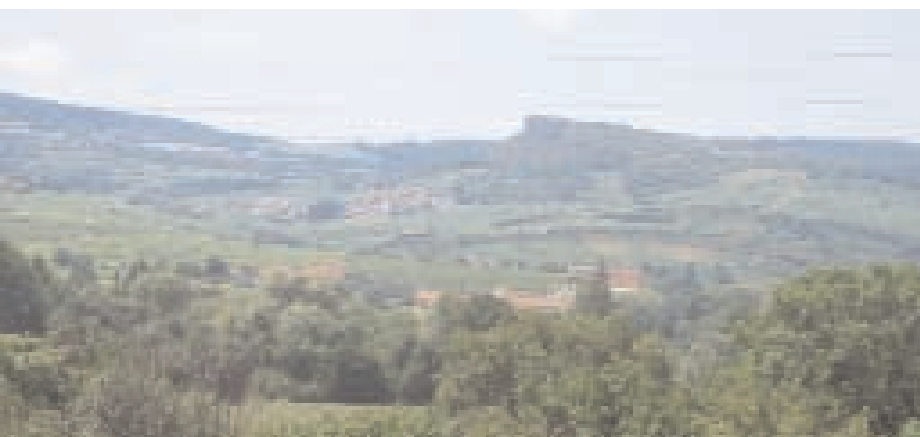
Spécialiste des vins du Mâconnais et du Beaujolais, la cave de Charnay-lès-Mâcon, créée en 1929 et qui vient de fêter ses 80 ans, regroupe aujourd'hui 70 sociétaires et produit 8.000 hl sur une surface de 140 hectares.

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