

Nouveau dans
la gamme

Charnay-lès-Mâcon

Mâcon Charnay 2010 Clos Saint-Pierre

Un petit coin de paradis !

Véritable petit paradis pour les amateurs de grand vin, ce **Mâcon Charnay Clos Saint-Pierre**, nouveau domaine et nouvelle parcelle entrée dans le giron de la cave de Charnay-Lès-Mâcon, vient enrichir la gamme Prestige. Ces petites parcelles très ensoleillées (2,7 ha au total), idéalement situées sur Charnay-lès-Mâcon, bénéficient des soins attentifs et talentueux de deux parrains de renom : le maître de chais Michaël Da Fre et l'œnologue Éric Michaud.

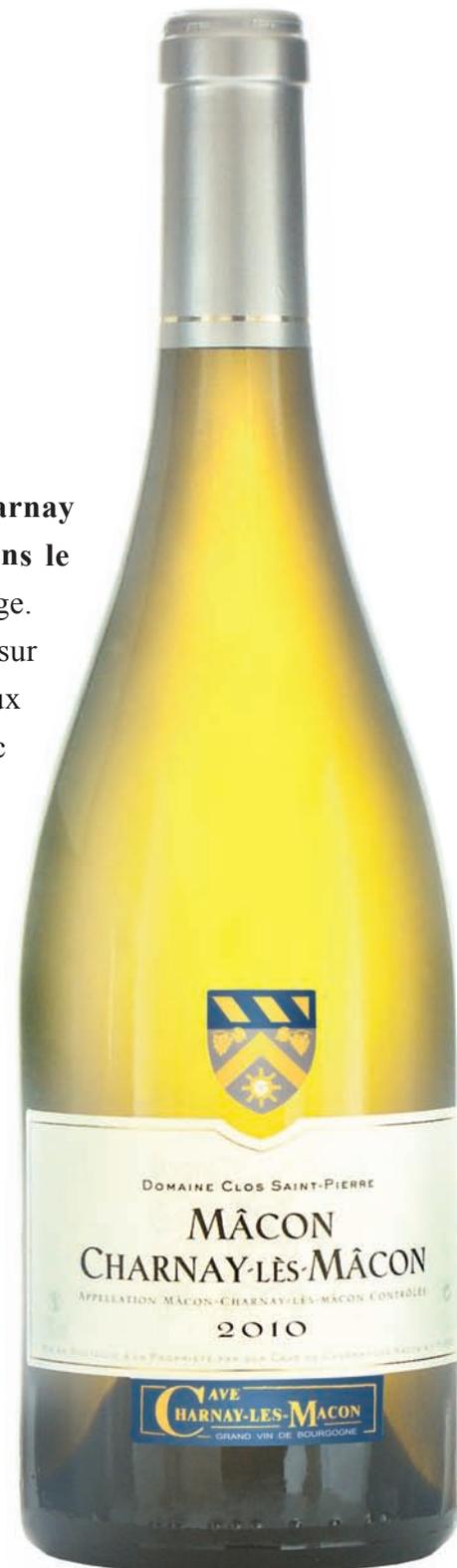
Résultat de ces très bons auspices : le **Clos Saint-Pierre (AOC Mâcon Charnay blanc 2010)** a toutes les qualités d'un vin blanc de grande tenue.

Une robe d'or pâle aux légers reflets verts, un nez intense et surprenant avec sa touche de fruits rouges, une bouche élégante et d'une belle longueur pour un bouquet aussi frais que délicieux !

La meilleure façon d'apprécier ce vin précieux ?

Le servir très frais (14° environ) après une garde de 2 à 5 ans maximum, avec une des meilleures spécialités de la région, un poisson du Val de Saône, des quenelles ou un vol-au-vent par exemple.

Prix public : 6,00 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 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