

Charnay-lès-Mâcon

Mâcon Rosé 2010

Et rosir de plaisir...

A l'heure où le soleil nous invite jour après jour à déjeuner en terrasse, quel plus doux plaisir qu'un **rosé bien frais à savourer en famille ou entre amis** ?

Surtout quand il s'agit d'un **Mâcon rosé**, élevé entre les mains expertes des deux grands noms de la cave de Charnay-Lès-Mâcon : le Chef de Cave Michaël DA FRE et l'œnologue Éric MICHAUD.

Un rosé de belle tradition, 100% Gamay, qui a grandi sur des terres ensoleillées et en pente régulière pour offrir une belle intensité, à dominante de bonbon Anglais et de fruits frais, comme la fraise et la poire.

Rafraîchissant et sans lourdeur, il affiche une grande persistance aromatique en bouche, doublé d'un aspect très aérien qui en fait **l'accompagnement idéal d'un apéritif estival ou d'un repas méditerranéen**. A moins que vous ne préfériez le déguster en compagnie de quelques sushis et sashimis, à la mode japonaise !

A servir autour de 10 °

Prix public : 4,90 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

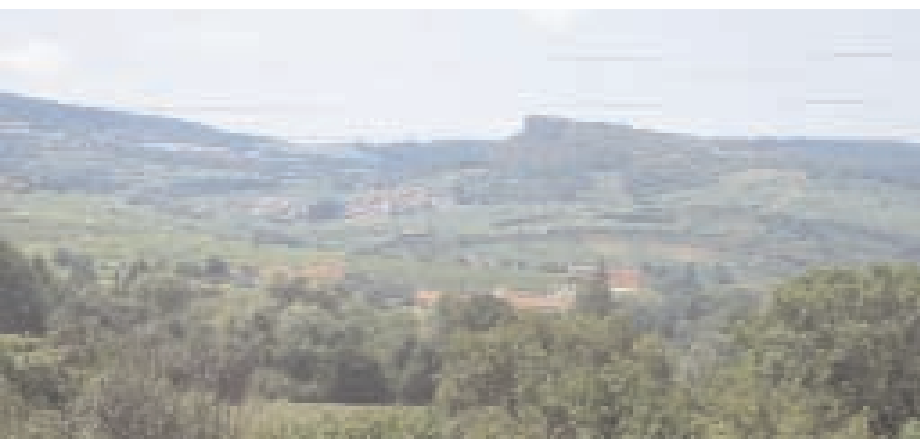
Spécialiste des vins du Mâconnais et du Beaujolais, la cave de Charnay-lès-Mâcon, créée en 1929 et qui a fêté ses 80 ans, regroupe aujourd'hui 70 sociétaires et produit 8.000 hl sur une surface de 140 hectares.

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