

COMMUNIQUÉ DE PRESSE

1 Médaille
d'Argent



Charnay-lès-Mâcon

Saint Véran 2010 Vieilles Vignes

Le blanc plus ultra !

Vous cherchez un vin blanc **légèrement acidulé** pour accompagner vos coquillages et crustacés ? Ou plutôt avec **une pointe délicatement citronnée** pour sublimer vos poissons grillés ?

A moins que vous ne préférerez **un vin rond au final persistant** pour rehausser la douceur d'une volaille à la crème...

Ne cherchez plus : avec le Saint-Véran Vieilles Vignes 2010 de la Cave de Charnay-Lès-Mâcon, vous avez trouvé les trois en un.

Un vin de pure exception qui sait à merveille marier fraîcheur et rondeur, saveurs fruitées et arômes d'épices pour des alliances mets-vin sans cesse renouvelées.

Il faut dire que ce grand vin blanc, récompensé d'une **Médaille d'Argent** au Chardonnay du Monde 2012, est issu de l'une des meilleures caves de la région, celle de Charnay-Lès-Mâcon.

Une cave où Michaël DA FRE et Eric MICHAUD (respectivement chef de cave et œnologue) cultivent un même goût pour les vins d'exception.

Pour ce Saint-Véran si représentatif de leur gamme Prestige, ils ont donc sélectionné **des parcelles de vignes de plus de 40 ans d'âge**, situées sur les meilleurs coteaux, pour élever un vin que d'aucun ne présente même comme le meilleur des vins blancs.

En toute simplicité...

Prix public : 7,90 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

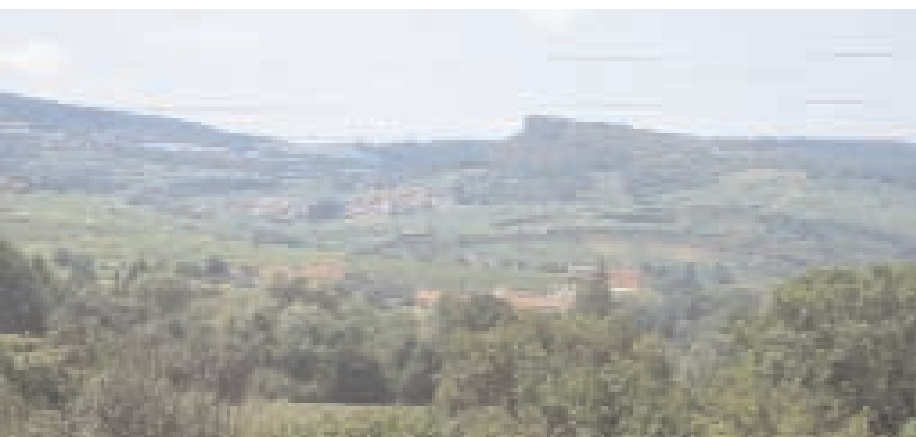
Spécialiste des vins du Mâconnais et du Beaujolais, la cave de Charnay-lès-Mâcon, créée en 1929 et qui a fêté ses 80 ans, regroupe aujourd'hui 70 sociétaires et produit 8.000 hl sur une surface de 140 hectares.

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