

Charnay-lès-Mâcon

Mâcon Rosé 2011

Vague rose sur le mâconnais !

Cet été, Mâcon aussi voit la vie en rose avec ce tout nouveau **rosé signé de la Cave de Charnay-Lès-Mâcon**.

Vins d'été, vins soignés

Il est loin le temps où les rosés souffraient d'une mauvaise réputation ! Aujourd'hui, ils s'imposent comme les tubes de l'été et, grâce à l'exigence de certains professionnels, ils se rangent aux côtés des meilleurs crus rouges ou blancs.

C'est ainsi que le Chef de Cave de Charnay-Lès-Mâcon, Michaël DA FRE, et l'œnologue Eric MICHAUD portent une même attention à l'élaboration du Mâcon rosé qu'aux autres crus qui ont fait la réputation de la maison.

Un rosé de belle tradition, issu de vignes installées en pente douce et bien ensoleillées qui donnent un gamay joliment fruité, parfait pour ce vin estival par excellence. Présenté dans sa bouteille en verre sablé qui souligne sa délicieuse fraîcheur, ce Mâcon rosé se distingue d'abord par sa robe couleur pétale de rose aux légères nuances corail.

En bouche, il offre une nette dominante de fraise, relevée d'un soupçon de pamplemousse, particulièrement rafraîchissante.

A servir très frais, en apéritif, avec un doigt de sirop de pamplemousse ou nature pour accompagner les plats de votre été : salade, sushis, spécialités méditerranéennes...

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

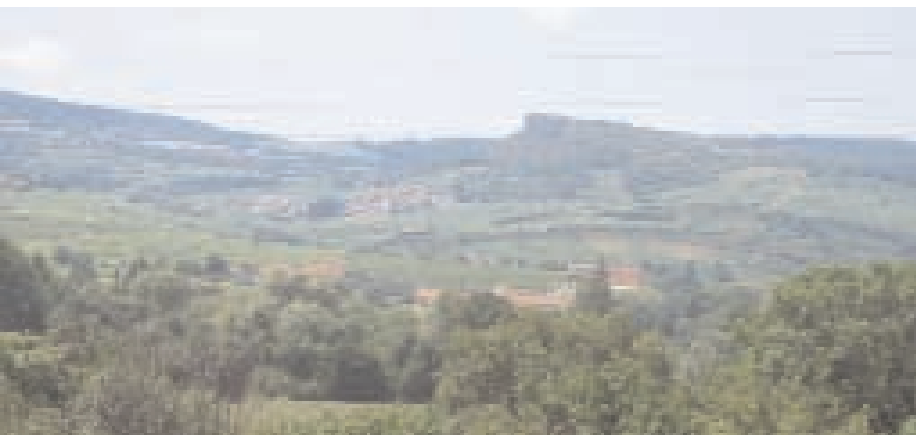
Spécialiste des vins du Mâconnais et du Beaujolais, la cave de Charnay-lès-Mâcon, créée en 1929 et qui a fêté ses 80 ans, regroupe aujourd'hui 70 sociétaires et produit 8.000 hl sur une surface de 140 hectares.

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