

Charnay-lès-Mâcon

Crémant de Bourgogne Cuvée Impériale

Tables de fêtes :

Mieux que royales... Impériales !!

Pour les repas de fin d'année, pourquoi se contenter d'un simple crémant quand on peut avoir **un Crémant brut Impérial signé Charnay-Lès-Mâcon** ? Un des fleurons de la gamme Prestige qui enchante tous les repas festifs, de l'apéritif au dessert.

Né d'un chardonnay issu des meilleurs coteaux de la cave, ce Crémant de Bourgogne brut a grandi sous les bons auspices de Michaël DA FRE (Chef de Cave) et d'Eric MICHAUD (œnologue) : cueilli manuellement puis doucement pressé, il a d'abord subi une première fermentation en cuve avant d'être mis en champagnisation au sein même de la cave.

Un peu d'histoire

Créé au XIXe siècle par les frères Petiot, négociants à Chalon-sur-Saône, et François-Basile Hubert, venu de Champagne, le Crémant de Bourgogne associe le talent et l'exigence d'une méthode champenoise traditionnelle et le bouquet inimitable d'un grand cru bourguignon.

C'est ainsi que naît **un Crémant d'une grande élégance** aux bulles très fines et **à la mousse délicate et persistante**, qui marie notes de brioche au beurre, de pâte d'amande, de vanille et de pain d'épices.

Dans sa robe d'or pâle relevée de reflets dorés, c'est le parfait invité pour les tables de fêtes de fin d'année, idéalement à l'apéritif mais aussi tout au long du repas ou au dessert.

Prix public : 8,10 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

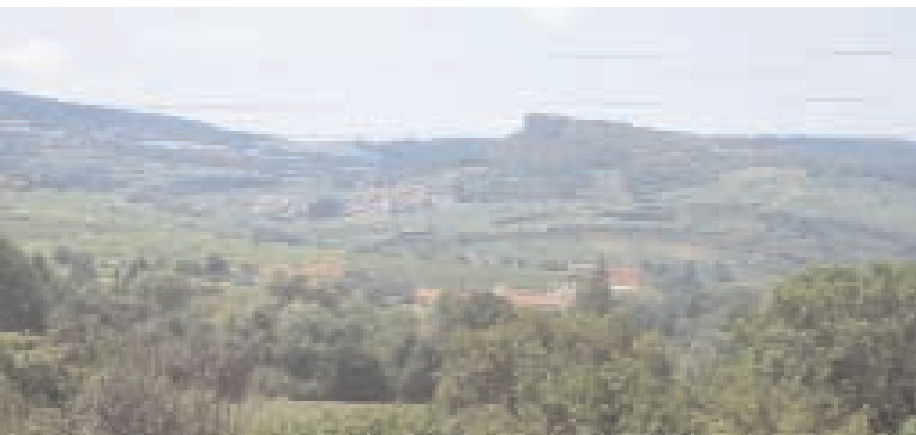
Spécialiste des vins du Mâconnais et du Beaujolais, la cave de Charnay-lès-Mâcon, créée en 1929 et qui a fêté ses 80 ans, regroupe aujourd'hui 70 sociétaires et produit 9.000 hl sur une surface de 140 hectares.

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 : Pouilly-Fuissé, Saint-Véran, Viré-Clessé, Mâcon-Charnay, Saint-Amour, 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