

Charnay-lès-Mâcon

Crémant Impérial

5 bonnes raisons de choisir ce Brut Impérial

À l'heure de choisir «les bonnes bulles» pour les fêtes de fin d'année, et face à l'offre pléthorique de champagnes et autres pétillants, la cave de Charnay-lès-Mâcon et son Brut Impérial propose **5 critères pour sélectionner** la boisson qui mettra vos invités en joie à l'heure du décompte « 5... 4... 3... ».

- **Le cépage** : un Chardonnay issu des meilleurs coteaux de Bourgogne du sud apporte à ce crémant toute l'intensité du fruit, mûri sur des parcelles parfaitement ensoleillées.

- **La vinification** : fort d'un assemblage minutieux de millésimes choisis, le Brut Impérial bénéficie des soins constants des meilleurs œnologue et chef de cave qui élèvent ensemble un vin d'exception.

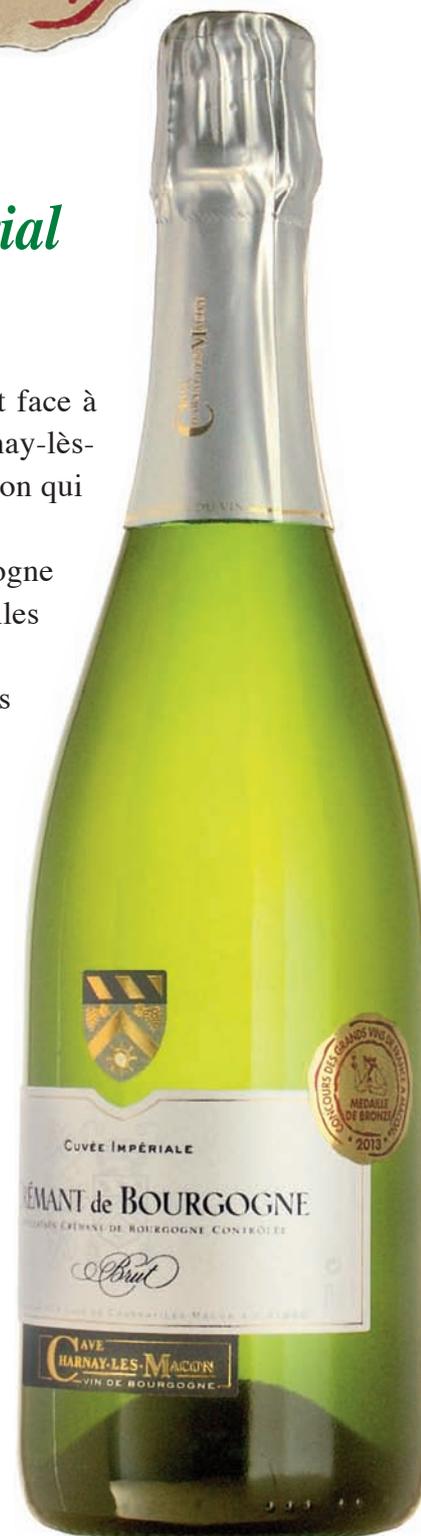
- **La dégustation** : la robe d'un bel or pâle, le nez fin et racé aux arômes de brioche, de citron et de fruits secs, l'attaque en bouche, toute en fraîcheur et en douceur pour un final ciselé et très persistant... Ce Brut est d'une infinie délicatesse !

- **La réputation** : fondée en 1929, la cave de Charnay-lès-Mâcon a su se faire mieux qu'un nom, une réputation d'excellence dans toute la région, garantie d'un vin d'exception et d'une qualité sans faille, année après année.

- **Le prix** : ou les prix plutôt puisque son premier prix, c'est la **Médaille de Bronze** qui lui a été décernée au concours de Mâcon ! Mais son prix de vente a également son importance : proposé autour de 8 € la bouteille, le Brut Impérial de Charnay-Lès-Mâcon vous offre des fêtes pétillantes aux meilleures conditions.

Prix public départ cave : 8,10 Euros

www.cave-charnay.com





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