

Pour cet été

Charnay-lès-Mâcon

Mâcon rosé Tradition 2013

Le rosé a gagné ses lettres de noblesse

Il est loin le temps où le rosé était boudé par les amateurs de bon vin. **Aujourd'hui, le rosé est reconnu** pour ce qu'il est : un vrai vin avec des qualités bien marquées. Des qualités qui visent même l'excellence !

Un exemple : le **Mâcon rosé Tradition de la cave de Charnay-lès-Mâcon**.

Un pur chef d'œuvre, pur Gamay, pour lequel le maître de chais et l'œnologue «maison» ont déployé tout leur talent et toute leur exigence afin de lui assurer une vinification de haute tradition.

Situées sur des parcelles très ensoleillées, les vignes offrent un rendement volontairement maîtrisé pour une qualité garantie.

Après une vinification minutieuse, elles fournissent un vin d'une couleur entre melon et pamplemousse, rehaussée d'une touche de corail.

Sous **un nez éclatant de fruits rouges et de bonbon anglais**, la bouche s'affirme bien équilibrée, marquée par la framboise et avec un final délicatement acidulé. **Présenté dans sa bouteille sablée**, ce rosé Tradition, au prix très raisonnable, annonce l'été au premier regard et se savoure dans l'année, au soleil, avec «paella, tapas et otras cosas» !

Prix public départ cave : 5,10 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

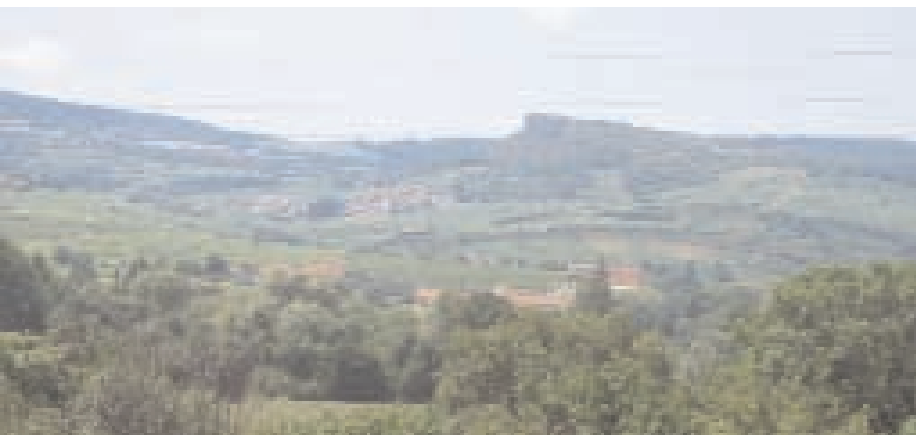
Spécialiste des vins du Mâconnais et du Beaujolais, la cave de Charnay-lès-Mâcon, créée en 1929 et qui a fêté ses 80 ans, regroupe aujourd'hui 70 sociétaires et produit 9.000 hl sur une surface de 140 hectares.

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