

2 Médailles
d'Argent à Paris
et Mâcon

Charnay-lès-Mâcon

Bourgogne Aligoté 2010

*Quand la Bourgogne brille
à Paris et à Mâcon !*

Comment allier tradition et modernité ?

En suivant l'exemple de la **Cave de Charnay-Lès-Mâcon !**

Ainsi, le Bourgogne Aligoté 2010 de cette petite cave de grand talent vient d'être récompensé d'une double Médaille d'Argent au très moderne Concours de Paris mais aussi à celui de Mâcon.

Les raisons de ce succès ?

Précisément **l'alliance d'une longue tradition viticole et d'une vraie modernité de goût.**

Côté tradition, on retrouve toute l'expérience de la cave : la sélection de jeunes vignes, sur des parcelles ensoleillées, doublée d'une vinification traditionnelle (débourage serré, levurage, contrôle des températures, fermentation malolactique faite, élevage en cuve, mise en bouteilles à la Cave...).

Côté modernité, ce blanc bien sec offre un bouquet très agréable, aux arômes de fruits mûrs et de fleurs blanches, citronné et souple qui s'apprécie aussi bien en apéritif qu'en accompagnement de poissons, coquillages, viandes blanches et volailles.

Parfait pour répondre à la tendance actuelle qui préfère un même vin tout au long du repas plutôt que des apéritifs trop alcoolisés ou des mélanges détonants ! A découvrir !

Prix public : 5,70 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