

Pour les fêtes  
de printemps

# Charnay-lès-Mâcon

## Crémant de Bourgogne Tradition

«*Sacré*mant» *exceptionnel* !

En 2014, toutes les occasions festives se célèbrent avec des bulles...  
Toutes ?

Oui, car en Bourgogne, une cave d'irréductibles producteurs travaillent encore et toujours à donner ses lettres de plus haute noblesse au Crémant :  
**la cave de Charnay-Lès-Mâcon.**

Mais pas n'importe quel Crémant : le Crémant de Bourgogne brut méthode traditionnelle.

Lui seul sait déployer **toute la finesse, toute la richesse et toute la complexité d'un Chardonnay** élevé sur les meilleurs coteaux de Bourgogne : d'abord une robe légère et attirante, qui laisse découvrir un nez aux arômes fruités puis une bouche à l'attaque souple et tendue à la fois, très appréciée pour les apéritifs, en kir par exemple. **Exceptionnel** par l'exigence de ses producteurs et ses qualités gustatives, ce Crémant a pourtant su rester simple jusque dans son prix (7,50 € la bouteille, départ cave) pour permettre à toutes et tous de l'apprécier en toutes occasions.

*Prix public départ cave : 7,50 Euros*



[www.cave-charnay.com](http://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