

Pour un moment
intense !

Charnay-lès-Mâcon

Mâcon Charnay vieilles vignes 2012
Domaine Les Perserons

Et si c'était tout simplement le meilleur ?

Pour juger de la qualité d'un vin, de nombreux critères entrent en compte qui peuvent paraître compliqués : nez, robe, garde... Petit exercice pratique avec les Perserons vieilles vignes de la cave de Charnay-Lès-Mâcon, un blanc de la gamme prestige particulièrement remarquable.

La robe : c'est-à-dire sa couleur et son aspect. Ici elle est brillante, d'une couleur jaune d'or intense avec quelques reflets verts.

Le nez : avant de le goûter, un vin se respire pour en apprécier le «nez» : celui des Perserons est intense et complexe avec des notes franches de noisette grillée et de citron vert, soutenues par des arômes de cire d'abeille et d'amande fraîche.

La bouche : ce blanc d'exception s'apprécie en 3 temps : d'abord la fraîcheur, en retrouvant le citron vert et une subtile note de gingembre. Puis une minéralité bien dosée qui renforce la structure, avant de terminer à nouveau sur une note très fraîche, doublée d'un soupçon de gentiane.

Le potentiel de garde : c'est la durée pendant laquelle vous pouvez conserver votre vin en lui gardant toutes ses qualités. Pour ce Mâcon, 1 à 4 ans.

Et pour compléter cette dégustation, un dernier critère et non des moindres : l'excellent rapport qualité/prix (6,90 Euros) qui permet d'affirmer en connaisseur que **ce domaine Les Perserons vieilles vignes 2012 est sans doute l'un des meilleurs Mâcon blanc !**

Prix public départ cave : 6,90 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

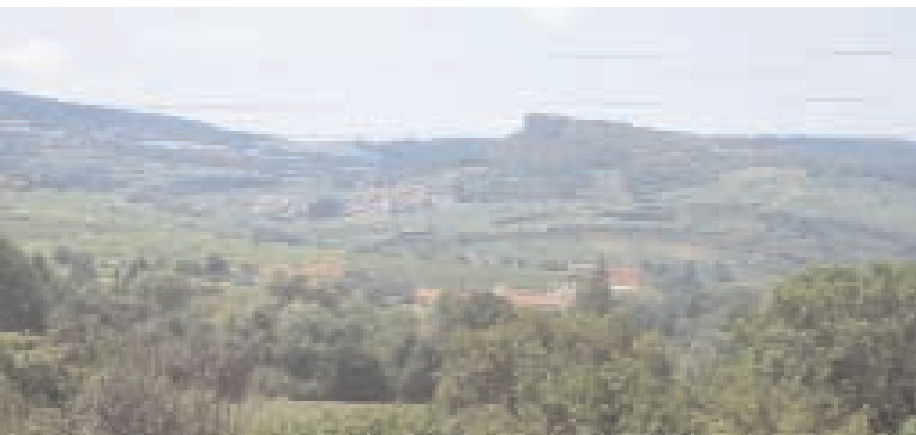
Spécialiste des vins du Mâconnais et du Beaujolais, la cave de Charnay-lès-Mâcon, créée en 1929 et qui a fêté ses 80 ans, regroupe aujourd'hui 70 sociétaires et produit 9.000 hl sur une surface de 140 hectares.

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