

Pour cet été

Charnay-lès-Mâcon

Pouilly Fuissé vieilles vignes 2013

La nouvelle star de la Cave

Ce n'est pas un hasard si le Pouilly Fuissé est mondialement réputé pour être le «roi» des vins du mâconnais : ce chardonnay d'exception offre en effet de multiples facettes et une subtilité qui enchantent les connaisseurs.

Pour apporter un joyau supplémentaire à la couronne de ce roi, la Cave de Charnay-Lès-Mâcon propose aujourd'hui une nouveauté : le **Pouilly Fuissé Domaine Rivet Vieilles Vignes 2013**.

Ces vieilles vignes (la plupart centenaires), situées sur les meilleures parcelles de Fuissé et cultivées dans la plus pure tradition, font toute la différence et la richesse de ce vin de grande qualité !

Sous sa robe d'un jaune intense, ce Pouilly Fuissé, nouvellement dans la gamme, est riche de senteurs complexes où le boisé fondu se mêle à la vanille épicée et au tabac blond. On retrouve en bouche la saveur de bois frais agrémentée de notes toastées qui laissent ensuite place à une touche de miel avant de finir sur une note de café torréfié.

Un très grand vin, riche et complexe, pour un prix abordable et qui s'appréciera pleinement avec des plats aux saveurs subtiles : noix de Saint-Jacques, poulet de Bresse à la crème ou truite aux amandes, par exemple.

Prix public départ cave : 13,80 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

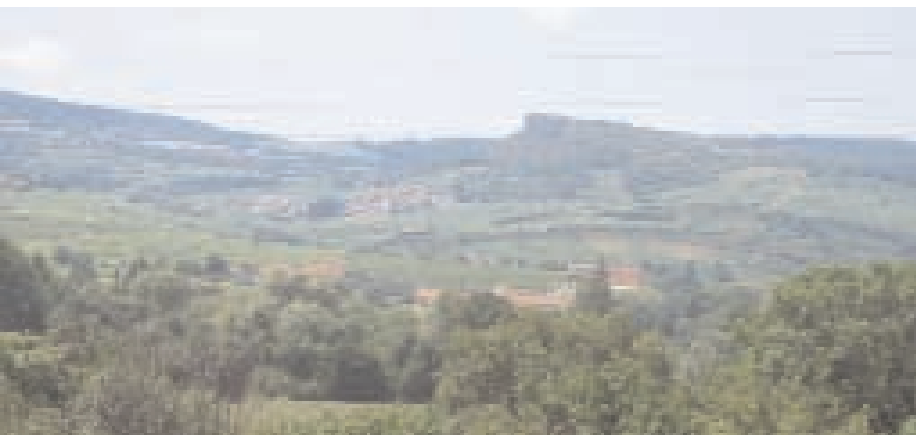
Spécialiste des vins du Mâconnais et du Beaujolais, la cave de Charnay-lès-Mâcon, créée en 1929 et qui a fêté ses 80 ans, regroupe aujourd'hui 70 sociétaires et produit 9.000 hl sur une surface de 140 hectares.

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