

# Charnay-lès-Mâcon

## Saint-Amour 2011 Médaille d'Argent

### *Un Saint-Amour*

### *pour tous les amoureux !*

Pour la Saint-Valentin, si vous devez n'avoir qu'un Saint-Amour sur votre table, ce sera celui de la cave Charnay-Lès-Mâcon.

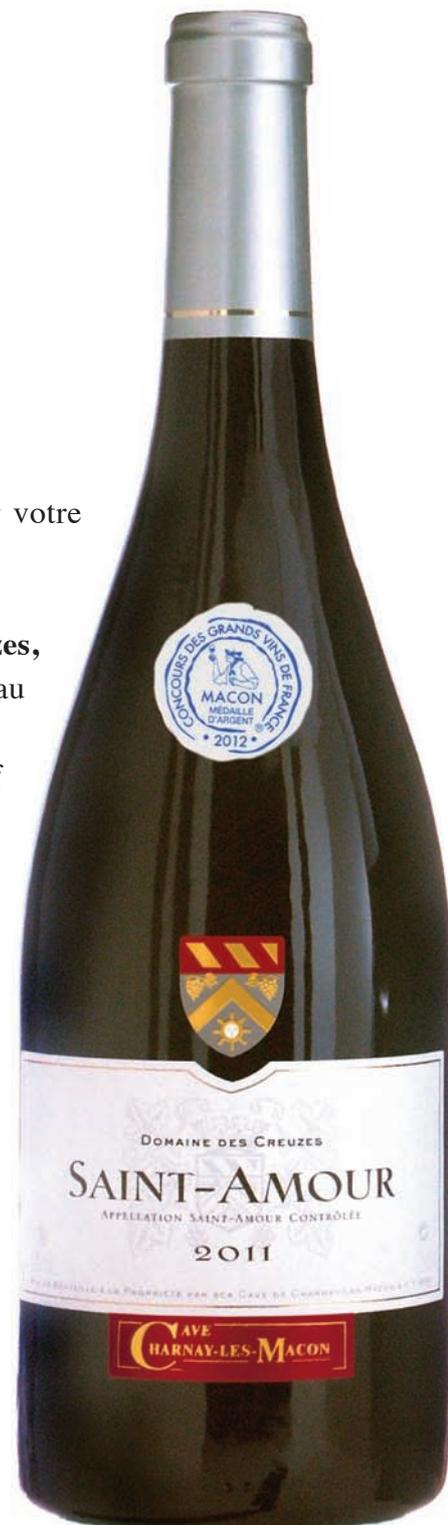
Ce Saint-Amour 2011, Médaille d'Argent, possède de très beaux atouts : D'abord, **grâce aux parcelles très ensoleillées du Domaine des Creuzes**, toutes situées sur les coteaux mythiques de Saint-Amour, qui donnent au raisin toutes sa pleine saveur.

Ensuite, **grâce aux compétences de ses équipes**, emmenées par le Chef de Cave Michaël DA FRE et de notre œnologue Eric MICHAUD et la technologie d'une cave qui apportent, jour après jour, un soin tout particulier à la création de grands vins.

Enfin, **grâce aux qualités organoleptiques** à nulles autres pareilles : une robe d'un beau rouge profond pour une bouche charnue, aux tanins fondus et veloutés, que rehaussent des notes de violettes, de kirsch et de réglisse. Un must pour accompagner les plats riches en goût et en convivialité de la gastronomie lyonnaise.

Un Saint-Amour qui après avoir été **médillé au Concours des Grands Vins de France à Mâcon** sera sacré par tous les amoureux de France... et d'ailleurs !

Prix public : 6,70 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