

Charnay-lès-Mâcon

Viré Clessé 2012

Une jeune appellation pour un blanc de grande tradition

Si l'appellation "Viré Clessé" est toute jeune - elle n'a vu le jour qu'en 1998 - elle est d'ores et déjà devenue un classique pour tous les amateurs de vin blanc.

Un succès qui doit beaucoup au travail de générations de vignerons passionnés et talentueux qui ont su lui donner toutes ses qualités.

Parmi eux, la Cave de Charnay-Lès-Mâcon peut s'enorgueillir d'un **Viré Clessé 2012 particulièrement réussi !**

De ses parcelles ensoleillées, plantées de vignes dont un tiers a plus de 40 ans, l'exploitant a su tirer un vin au rendement maîtrisé pour une qualité assurée.

Sous sa robe d'or vif, ce millésime 2012 développe un nez suave de bonbons anglais, de guimauve et de violette poivrée. La bouche toute en rondeur et en fraîcheur associe finement des notes de pêche mûre et une délicate minéralité, presque saline, pour s'achever sur un final acidulé et finement épicé.

Un vin d'une rare élégance, indispensable sur les tables de fêtes pour accompagner Saint-Jacques et coquillages, viandes blanches et poissons les plus fins.

Prix public départ cave : 6,40 Euros

www.cave-charnay.com





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