

Charnay-lès-Mâcon

Saint-Véran 2012

*Au printemps,
le retour du Saint-Véran !*

Le soleil qui fait scintiller sa robe brillante d'or pâle, la douceur des jours qui répond à **la douceur d'un bouquet bien équilibré, aux arômes riches soulignés d'une légère minéralité**, la chaleur des premiers repas en terrasse qui fait apprécier son exquise fraîcheur : quelle saison pourrait mieux mettre en valeur les 1.001 qualités du **Saint-Véran de la Cave de Charnay-Lès-Mâcon ?**

Le printemps évidemment !

Ce noble Chardonnay, héritier de toute l'excellence des Bourgognes blancs, est en effet LE vin de la belle saison, qui accompagne à merveille les recettes que l'on savoure au soleil : Coquilles Saint-Jacques, cuisses de grenouilles, poissons grillés et viandes blanches...

Un millésime 2012, signé du duo phare de la cave de Charnay-Lès-Mâcon (le Chef de Cave Michaël DA FRE et l'œnologue Éric Michaud), qui porte haut les couleurs des viticulteurs de la région et de leur terroir.

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

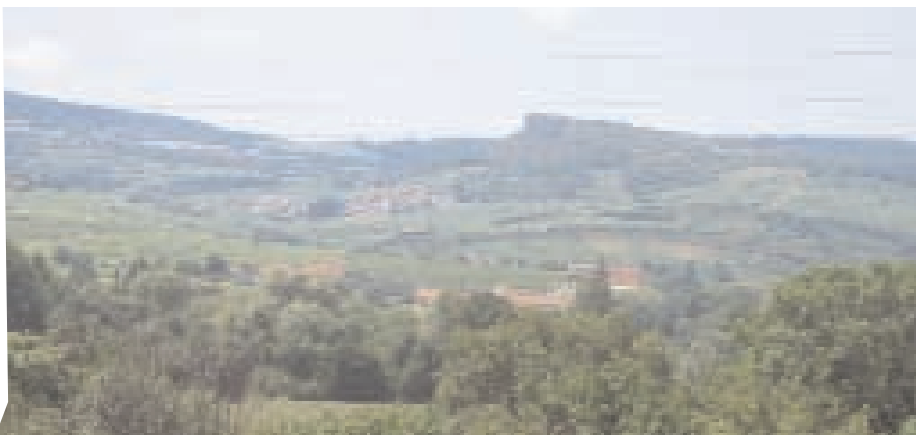
Spécialiste des vins du Mâconnais et du Beaujolais, la cave de Charnay-lès-Mâcon, créée en 1929 et qui a fêté ses 80 ans, regroupe aujourd'hui 70 sociétaires et produit 9.000 hl sur une surface de 140 hectares.

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