

# Charnay-lès-Mâcon

90 ans et un nouveau nom

*Pour ses 90 ans,  
la Cave de Charnay  
s'offre un nouveau nom*



90 ans, c'est un âge respectable mais pour la cave de Charnay-Lès-Mâcon, c'est l'âge de toutes les nouveautés !

Et la nouveauté, c'est un nouveau nom : **Les Orfèvres du Vin**.

Un nom plus en phase avec l'exigence de la cave qui, depuis son origine, s'est attachée à mettre en valeur le talent et le savoir-faire unique des quelques 60 vignerons qui se sont réunis au sein de cette structure coopérative.

Un nom qui est **une promesse pour les clients mais aussi un engagement** pour tous ces amoureux de leur vin et de leur terroir qui réaffirment ainsi leur volonté de donner toutes ses lettres de noblesse à leur production.

Officiellement présentés au cours d'un événement convivial en octobre dernier, **Les Orfèvres du Vin** sont donc prêts à se lancer dans un nouveau challenge pour le plus grand plaisir des connaisseurs !

*De gauche à droite :  
Fabrice Sommier, sommelier et Directeur  
Général du Groupe Georges Blanc et  
Jérôme Chevalier, Président de  
l'Appellation Mâcon.*



[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, regroupe 70 sociétaires et produit 9.000 hl sur une surface de 140 hectares.

Elle vient d'inaugurer son nouveau caveau où se mélangent pierres et bois, soulignant ainsi la pertinence de sa signature «Orfèvres du vin» et une recherche constante de l'excellence. La Cave de Charnay a su donner ses lettres de noblesse aux blancs, mais aussi aux rosés, aux rouges et aux vins effervescents de la région.

Cette cave se veut comme un grand domaine, élevant de plus en plus de cuvées parcelaires et en respectant ainsi l'authenticité du travail de chaque vigneron. La Cave se distingue régulièrement au concours des Chardonnay du Monde, aux salons de Paris et Mâcon et multiplie médailles d'Or, d'Argent et de Bronze pour ses différents fleurons : Pouilly-Fuissé, Saint-Véran, Viré-Clessé, Mâcon-Fuissé, 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