



Les Orfèvres du Vin

Bourgogne Aligoté 2019

Bourgogne Aligoté 2019

Médaille d'Or



C'est une authentique gloire locale qui revient depuis quelques années sous les feux de la rampe : l'Aligoté, cépage pur Bourgogne que l'on rencontre de Chablis jusqu'au Mâconnais, connaît un regain d'intérêt de la part des connaisseurs.

Les Orfèvres du Vin, eux, n'ont jamais cessé de travailler ce cépage aligoté qui produit un vin d'une belle fraîcheur, très apprécié aux beaux jours.

C'est donc la saison idéale pour déguster le Bourgogne Aligoté 2019 de la cave de Charnay-lès-Mâcon : un vin à la robe d'or pâle qui développe au nez un éventail d'arômes de fruits et de fleurs blanches et se poursuit avec une bouche fruitée s'achevant sur des notes citronnées.

Un vin facile à apprécier puisqu'il accompagne aussi bien les apéritifs raffinés que les plats un peu « canailles » : friture, jambon persillé ou escargots... de Bourgogne, naturellement !

Prix public : 7,10 Euros



Les Orfèvres du Vin

Une cave exigeante



Spécialistes des vins du Mâconnais et du Beaujolais, Les Orfèvres du Vin, anciennement dénommées “Cave de Charnay-lès-Mâcon” et créée en 1929, regroupent 70 sociétaires et produisent 9.000 hl sur une surface de 140 hectares.

Ils viennent d'inaugurer leur nouveau caveau où se mélangent pierres et bois, soulignant ainsi la pertinence de leur signature «Les Orfèvres du Vin» et la 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 parcellaires et en respectant ainsi l'authenticité du travail de chaque vigneron. Les Orfèvres du Vin 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.

