



CHAMPAGNE

CAMILLE SAVÈS

à Bouzy depuis 1894

Grand Cru et Premier Cru



Prestige Brut - Bouzy Grand Cru

Provenance : 65 % Chardonnay Bouzy Grand Cru et 35 % Pinot Noir Bouzy Grand Cru.

Vinification : cueillette de raisins mûrs et triés à la vigne. Pressurage doux afin d'extraire les meilleurs jus de cuvée uniquement. Débourage à froid, première fermentation thermo-régulée à 18°C, sans fermentation malolactique. Vinification sur lies en cuves inox recuit brillant, pendant 7 mois. Assemblage avant tirage avec 25 % de vins de réserve élevés en fûts.

Vieillessement : à une température de 10°C, constante et naturelle, dans nos caves creusées dans la craie. 4 à 5 ans minimum sur lies en bouteilles avant dégorgement.

Dosage : 7 g

Date de dégorgement : gravée au laser sur le bas de la bouteille.

Dégustation : robe jaune paille, bulles très vives et fines, arômes délicats de brioche beurrée, d'agrumes et de fleurs blanches, avec une note de fruits exotiques.

Caractéristiques organoleptiques : la bouche, dense et voluptueuse, est d'une grande finesse et d'une belle opulence, sur une finale étonnamment fraîche, pour cette cuvée au vieillissement prolongé.

**Ce Champagne apprécié des amateurs les plus éclairés,
peut accompagner de nombreuses
spécialités de la mer.**



4, Rue de Condé - B.P.22 - 51150 BOUZY - FRANCE

Tél. : +33 (0)3 26 57 00 33 - Fax : +33 (0)3 26 57 03 83 - champagne.saves@hexanet.fr

www.champagne-saves.com