



CHAMPAGNE

CAMILLE SAVÈS

à Bouzy depuis 1894

Grand Cru et Premier Cru



Rosé Brut - Bouzy Grand Cru

Provenance : 60 % Chardonnay Bouzy Grand Cru, 28 % Pinot Noir Bouzy Grand Cru (Blanc de Noirs), 12 % Pinot Noir Bouzy Rouge, vin rouge réputé de Bouzy.

Récolté en quantité limitée dans les meilleurs lieux-dits du terroir.

Vinification : cueillette de raisins mûrs et triés à la vigne. Pour le vin blanc de base : Pressurage en douceur afin d'obtenir les meilleures Cuvées, débouillage à froid, première fermentation thermo-régulée à 18°C, sans fermentation malolactique.

Vinification sur lies en cuves inox recuit brillant, pendant 7 mois. Assemblage avec le vin rouge avant tirage.

Vieillessement : à une température de 10°C, constante et naturelle, dans nos caves creusées dans la craie.

3 à 4 ans sur lies en bouteilles avant dégorgement.

Dosage : 7 g

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

Dégustation : robe rose pâle, aux reflets dorés, saumon, bulles d'une vive élégance. Le nez est très riche avec des arômes de fruits rouges : framboise, cerise noire, griotte.

Caractéristiques organoleptiques : son attaque en bouche, tout en finesse et élégance pour un final plus fruité, témoigne de ses nobles origines.

**Ce Champagne Rosé, complice dès l'apéritif,
sublimera les desserts
aux saveurs de fruits rouges.**

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