



CHAMPAGNE

CAMILLE SAVÈS

à Bouzy depuis 1894

Grand Cru et Premier Cru

Bouzy Rouge Bouzy Grand Cru

Provenance : 100 % Pinot Noir Bouzy Grand Cru.
Récolté à quantité limitée dans les meilleurs lieu-dits du terroir :
La Poivresse, Le Nonicart, Les Loges.

Vinification : cueillette de raisins mûrs avec une sélection rigoureuse à
chaque plant de vigne.
Fouillage modéré, avec un éraflage presque total.
Macération à froid, pas de levurage (levures indigènes et naturelles),
décuvage en vinifiant séparément les vins de presse des vins de goutte
qui sont élevés en fûts pendant 10 mois.

Vieillessement : Mise en bouteilles de 24 à 36 mois après la vendange,
et après la fermentation malolactique souhaitée.

Dégustation : belle robe cerise, bien colorée, nez de fruits rouges,
griotte, framboise, cerise noire.

Caractéristiques organoleptiques : en bouche, soutenu par des tanins
fondus, ce vin équilibré et rond sera apprécié des amateurs de Coteaux
Champenois.

**Il accompagne admirablement gibiers
et viandes en sauce.**

**Certains restaurateurs de renom
le conseillent sur les poissons.**



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