



CHAMPAGNE

CAMILLE SAVÈS

à Bouzy depuis 1894

Grand Cru et Premier Cru



Cuvée « Les Loges » Extra Brut - Bouzy Grand Cru Blanc de Noirs

Provenance : 100 % Pinot Noir d'une seule vigne de 47 ares 14, âgée de près de 40 ans.

Lieu-dit : les Loges - Terroir : 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 et entonnage (mise en fûts) avant la première fermentation sans levurage et sans fermentation malolactique. Les vins sont laissés sans bâtonnage pendant 7 mois, avant la mise en bouteilles.

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

36 à 48 mois minimum sur lies en bouteilles avant dégorgement.

Dosage : 4 g

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

Dégustation : or ambré, les bulles sont fines et rieuses. Le nez, en premier minéral, dévoile ensuite une cascade de senteurs de fruits rouges, d'agrumes fraîchement coupés dans une grande élégance.

Caractéristiques organoleptiques : la bouche est très racée et vineuse, avec une grande complexité des saveurs de raisins frais et de fruits à noyau, pour une longueur et persistance remarquable.

**Cette cuvée d'exception sera l'interprétation inoubliable
d'un accord mets et champagne
entre amis.**



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