



CHAMPAGNE

CAMILLE SAVÈS

à Bouzy depuis 1894

Grand Cru et Premier Cru



Millésime Brut - Bouzy Grand Cru

Provenance : 80 % Pinot Noir Bouzy Grand Cru et 20 % Chardonnay Bouzy Grand Cru des vieilles vignes de plus de 35 ans au cœur du terroir.

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 des meilleurs vins de la vendange après une dégustation familiale.

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 : 5 g

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

Dégustation : la robe est d'or avec une finesse incomparable des bulles. Nez aux riches arômes : miellés et fruités, beurrés et épicés.

Caractéristiques organoleptiques : en bouche, la rondeur est marquée par les fruits rouges, avec une très grande longueur qui témoigne d'un réel potentiel de garde.

**Ce Champagne de prestige,
d'une classe exceptionnelle,
remarquable pour des moments inoubliables.**



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