



CHAMPAGNE

CAMILLE SAVÈS

à Bouzy depuis 1894

Grand Cru et Premier Cru



Carte Blanche Brut - Bouzy Grand Cru

Provenance : 75 % Pinot Noir Bouzy Grand Cru et 25 % Chardonnay Bouzy Grand Cru.

Une douzaine de parcelles du sud de la Montagne de Reims avec une moyenne d'âge de 35 ans.

Vinification : cueillette de raisins mûrs et triés à la vigne. Pressurage doux afin d'extraire les meilleurs jus de Cuvée uniquement.

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 avant tirage avec 40 % de vin de réserve.

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

3 à 4 ans minimum sur lies en bouteilles avant dégorgement.

Dosage : 5 g

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

Dégustation : or brillant et intense, grande finesse dans la persistance des bulles. Nez puissant avec des arômes de fruits rouges du Pinot Noir et de fleurs blanches du Chardonnay.

Caractéristiques organoleptiques : cette cuvée offre une matière intense et puissante, à la fois florale et fruitée, dont on apprécie la grande fraîcheur et l'équilibre.

**Cette cuvée convient parfaitement
à l'apéritif, et se déguste à toute heure
de la journée.**



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