



CHAMPAGNE

CAMILLE SAVÈS

à Bouzy depuis 1894

Grand Cru et Premier Cru



Carte d'Or Brut - Bouzy Grand Cru

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

Une douzaine de parcelles sur le terroir de Bouzy.

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-réglée à 18°C, sans fermentation malolactique, vinification sur lies en cuves inox recuit brillant, pendant 7 mois.

Assemblage avant tirage avec 25 % de vin de réserve.

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 : robe aux reflets d'or, bulles fines et nerveuses avec un nez très présent aux arômes de fruits rouges et de brioche.

Caractéristiques organoleptiques : la bouche est fraîche et vineuse, très présente, structurée, équilibrée et marquée par une touche légèrement confite de fruits à noyau.

**Cette cuvée de caractère,
aux arômes variés, ravira les connaisseurs
tout au long du repas.**



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