



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.

Débourbage 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 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** : 8 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](http://www.champagne-saves.com)