



CHAMPAGNE  
**CAMILLE SAVÈS**

à Bouzy depuis 1894

*Grand Cru et Premier Cru*



## Carte Blanche Brut - Premier Cru

**Provenance :** 75 % Pinot Noir des terroirs classés Grand Cru de Bouzy, Ambonnay et Tours-sur-Marne.  
25 % Chardonnay du terroir classé Premier Cru de Tauxières.  
Une vingtaine 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.  
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 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 :** 9 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](http://www.champagne-saves.com)