



CHAMPAGNE

**CAMILLE SAVÈS**

à Bouzy depuis 1894

*Grand Cru et Premier Cru*



## **Cuvée Anaïs Jolicœur** Brut - Bouzy Grand Cru

**Provenance :** 90 % Pinot Noir Bouzy Grand Cru, 10 % Chardonnay Bouzy Grand Cru.

5 parcelles au cœur du terroir : Les Cercets, Les Pierres, Le Bas de la Haie de la Lue, Les Loges et La Poivresse.

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

Débourage à froid et entonnage (mise en fûts) avant la première fermentation sans levurage et sans fermentation malolactique.

Les vins sont laissés sans bâtonnage pendant 7 mois, avant la mise en bouteilles.

Assemblage à dominance de Pinot Noir et seulement les très grandes années.

**Viellissement :** A une température de 10°C, constante et naturelle, dans nos caves creusées dans la craie.

36 à 48 mois minimum sur lies en bouteilles avant dégorgement.

**Dosage :** 7 g

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

**Dégustation :** vieil or pâle, avec un collier de bulles raffiné. Le nez dévoile rapidement de délicates senteurs de poire, de pêche et de mirabelle et plus tard, le Pinot Noir révèle sa haute personnalité avec de généreux parfums de fruits rouges : cassis et framboise, puis d'épices.

**Caractéristiques organoleptiques :** la bouche, chaleureuse, enveloppante et charnelle, portée par une effervescence onctueuse est marquée par une terminaison vive et touchante, permise par le blocage judicieux de la fermentation malolactique. Très grande longueur en bouche.



**Ce champagne propose une remarquable interprétation  
d'une très grande année :  
récompense ultime d'un savoir-faire ancestral  
entre la nature et l'homme.**

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)