



CHAMPAGNE

**CAMILLE SAVÈS**

à Bouzy depuis 1894

*Grand Cru et Premier Cru*



## Extra Brut Bouzy Grand Cru

**Provenance :** 75 % Pinot Noir Bouzy Grand Cru, 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.

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 25 % de vins de réserve.

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

6 à 7 ans minimum sur lies en bouteilles avant dégorgement.

**Dosage :** 4 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 dense dans l'instant, éclairée par la minéralité enivrante et rehaussée par l'exubérance fruitée du cépage Pinot Noir et la finesse du Chardonnay. Finale chaleureuse et soyeuse.

**Cette Cuvée délicieuse vous emporte  
dans un souffle vivifiant et puissant  
à l'image de son noble terroir.**



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)