



CHAMPAGNE

CAMILLE SAVÈS

à Bouzy depuis 1894

Grand Cru et Premier Cru



Cuvée « Le Mont des Tours » Extra Brut - Bouzy Grand Cru Blanc de Blancs

Provenance : 100 % Chardonnay d'une seule vigne de 37 ares 83, âgée de plus de 20 ans.

Lieu-dit : le Mont des Tours - Terroir : Bouzy Grand cru.

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 sur lies sans bâtonnage pendant 7 mois, avant la mise en bouteilles.

Vieillessement : à 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 : 4 g

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

Dégustation : dorées, scintillantes, les bulles sont fines formant un élégant collier. Le nez nous emporte avec ses senteurs de pommes, de poires, de citron, de pamplemousse, d'amande et de noisette.

Caractéristiques organoleptiques : la bouche est très pure, dotée d'une tension délicieuse, avec des arômes ponctués d'épices délicates, sublimée par une note iodée réjouissante.

**Cette cuvée d'exception est idéale
pour une mise en bouche avant un repas
avec vos meilleurs amis.**



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