



Champagne Saint-Sauveur

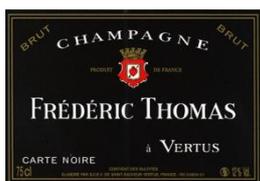
56 rue du Mont Chenil

51130 Vertus.

Tél. : 0033 326 52 12 85 - fax: 0033 326 59 74 59

e-mail : st-sauveur@orange.fr

www.champagne-st-sauveur.fr



CARTE NOIR brut Frédéric Thomas.

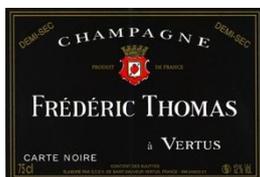
Composition et assemblage

33% Chardonnay de vertus-
67% Pinot noir et meunier de Congy
Vendanges 2010.

Descriptif

Un Champagne entièrement naturel ni collé ni filtré et de ce fait très expressif que vous dégusterez avec des fruits de mer. beaucoup de fraîcheur, des arômes bien ouverts.

[Disponible en bouteille Magnum & Demie .](#)

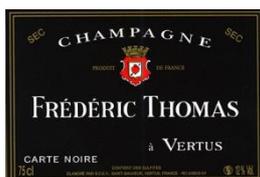


CARTE NOIR demi-sec F. Thomas.

Composition et assemblage

100% Pinot meunier
Vendanges 2006.

[Disponible en bouteille demie](#)



CARTE NOIR sec Frédéric Thomas.

Composition et assemblage

33% Chardonnay de vertus-
67% Pinot noir et meunier de Congy
Vendanges 2010.

Descriptif

Un Champagne entièrement naturel ni collé ni filtré et de ce fait très expressif que vous dégusterez avec des fruits de mer. beaucoup de fraîcheur, des arômes bien ouverts.



SAINT-SAUVEUR brut - premier cru

Composition et assemblage

Base récolte 2009
100% Chardonnay
Tirage 2010
Dosage de liqueur à 1%

Descriptif

Or brillant, reflets verts avec une mousse fine et persistante. Nez délicat de fleurs blanches. Bouche fraîche et florale. Vin d'Esprit.

[Disponible en bouteille Magnum & Demie.](#)



SAINT-SAUVEUR brut - millésimé 2006

Composition et assemblage

50% Chardonnay, 50% Pinot noir
Tirage 2007

[Disponible en bouteille "Symphonie"](#)

Descriptif

Or jaune, mousse fine et abondante, le nez est complexe et torréfié, il s'ouvre à l'aération. Quelques notes de violette et de fruits à noyaux. La bouche est bien structurées et riche, faisant place à une belle fraîcheur en finale. Un millésime gourmand, puissant et racé. Entre Corps et Cœur.



SAINT-SAUVEUR brut - millésimé 2007

Composition et assemblage

100% Chardonnay des vendanges 2007
Tirage 2008. Dosage de liqueur à 1%.

[Disponible en bouteille magnum.](#)

Descriptif

Or très pâle, effervescence délicate. Nez complexe qui mêle l'élégance du Chardonnay avec des notes de miel et de pâtisserie. Bouche structurée mariant fraîcheur et richesse. Entre Esprit et Cœur.



SAINT-SAUVEUR Rosé

Composition et assemblage

Base récolte 2009
52% Chardonnay - 48% Pinot noir.
Tirage 2010

[Disponible en bouteille magnum.](#)

Descriptif

Robe délicate et saumonée. Nez délicat avec des notes de fruits rouges. Attaque franche et fruitée. Tout en finesse et séduisant, pour l'apéritif et les cocktails.