

SAV WINERY



CÉLÉBRER
LA GRÂCE DE
LA NATURE





LA NATURE PEUT ÊTRE SENSATIONNELLE

SAV est une expérience unique de vin mousseux. Un hommage à la nature seine et croustillante du nord. Combinant l'ancienne tradition scandinave de récolte de la sève de bouleau avec une technologie de vinification de pointe. Le parfum et la saveur de SAV 1785 sont vraiment unique en leur genre.

Célébrez la vie et la nature.
Et buvez de manière responsable.
Dans tout les aspects.

SAV 1785 PÉTILLANT NATUREL

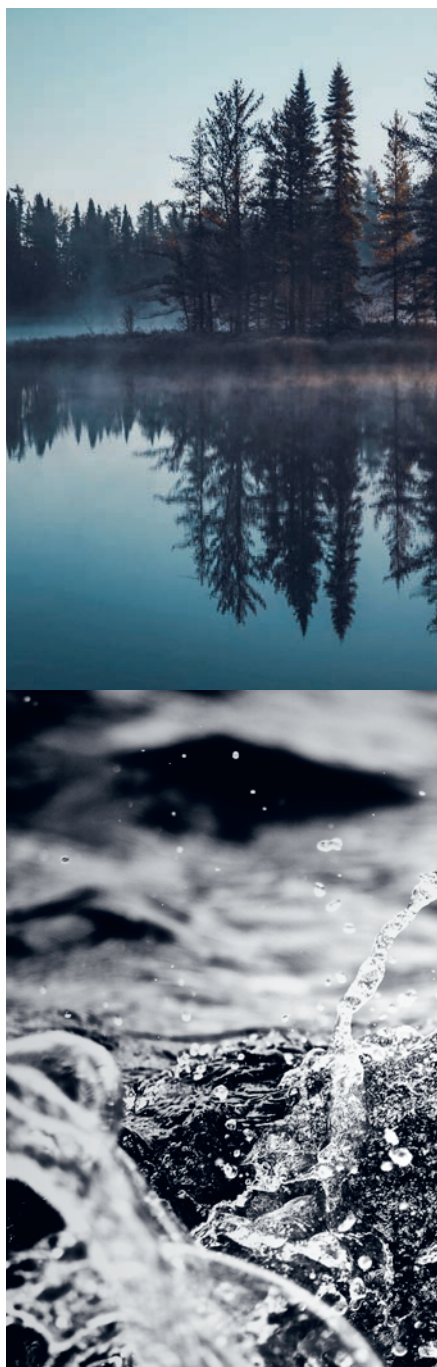
SAV 1785 le Pétillant naturel est probablement le vin mousseux le plus pur, le plus biologique que vous n'aurez jamais dégusté.

Alors que les pesticides sont utilisés sur une grande majorité des grappes de raisins

- nous n'utilisons que de l'air frais, de l'eau propre et la nature immaculée.

Le résultat est un vin mousseux bien équilibré avec un goût frais et aimable accompagné d'une touche de poire et de pommes vertes.

Profitez d'une sensation délicieuse et 100 pourcent naturelle.

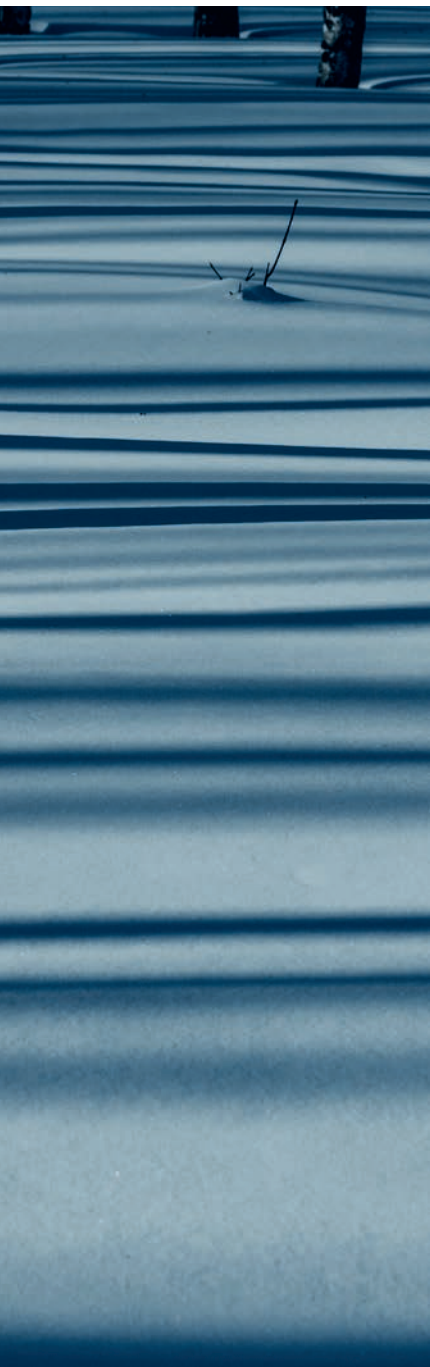




SAV WINERY



*Si tellement nouveau.
Si pétillant.
Si suédois.*



RÉCOLTER NOTRE PATRIMOINE

Dans les bois profonds du nord de la Suède, nous avons trouvé les conditions idéales pour produire SAV 1785, un vin mousseux à base de sève de bouleau. Chaque année, lorsque l'hiver se desserre et que le sol dégèle, la riche sève de bouleau s'élève dans les arbres pour accueillir la lumière d'une autre saison. Ce phénomène naturel s'est avéré être une excellente source pour un vin mousseux bien équilibré, croustillant et frais.

La sève de bouleau est soigneusement récoltée par de petits trous percés dans le tronc de l'arbre. La sève est pasteurisée et entreposée dans des conteneurs, afin de rester propre et fraîche. Les bouleaux ne nuisent pas au processus de récolte et la forêt demeure fraîche et prospère d'année en année.



MÉTHODE SUÉDOISE

Le vin est produit depuis des milliers d'années et le vin mousseux depuis plusieurs siècles. La technique la plus ancienne connue est la "la méthode ancestrale" où les bulles sont produites lorsque le vin termine sa fermentation en bouteille. En Champagne les moines ont développé une façon en partie nouvelle de faire le mousseux, au 17ème siècle. Au lieu de transférer le vin encore en fermentation dans une bouteille, ils l'ont laissé terminer sa fermentation en cuve. Ensuite, ils ont déplacé le vin tranquillement dans une bouteille, ajouté de la levure et du sucre pour démarrer une deuxième fermentation. SAV 1785 est produit d'une manière qui combine la «méthode traditionnelle» et la «méthode ancestrale». Vers le fin de la première fermentation en cuve, nous ajoutons de la levure et du sucre et déplaçons le vin dans une bouteille où il devient pétillant et atteint la perfection.

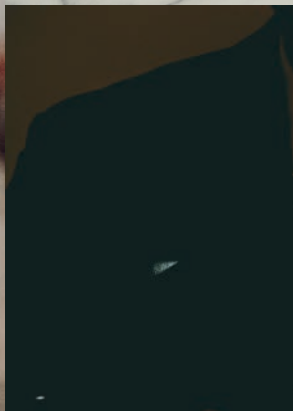
C'est un vin suédois et nous avons nous même développé la façon de le faire en Suède. La base de notre vin est la sève de bouleau. C'est pourquoi nous l'appelons "méthode suédoise".



SAV WINERY



*Célébrer
la vie*





Profitez des moments les plus mémorables de la vie avec le meilleur de la nature dans l'esprit - et dans votre verre. SAV 1785 est le jeu parfait pour les fêtes de famille et d'affaires, les célébrations et autres rassemblements, ajoutant une touche d'éco-conscience et de style nordique à l'occasion.



PRISE DE CONTACT

VENTES / DEMANDES DE RENSEIGNEMENTS

sales@savwinery.com

PRESSE / MÉDIAS

press@savwinery.com

EN GÉNÉRAL

info@savwinery.com

RÉSEAUX SOCIAUX

Facebook.com/savwinery

TÉLÉPHONE

+46 70 73 01 444

www.savwinery.com