

PIERRE GERBAIS



13, rue du Pont • 10110 Celles-sur-Ouche

Tél. 03 25 38 51 29

aurelien@gerbais.com • www.gerbais.com

Visite : Du lundi au vendredi, de 9h00 à 12h00
et de 13h30 à 17h30.

Au cœur de la Côte des Bar, Pascal Gerbais, incolable sur les climats de Bourgogne, fait évoluer le domaine familial sur les plans cultural et culturel avec des cuvées bien typées comme l'Originale, composée de 100 % pinot blanc ou sa délicieuse Audace, élaborée sans soufre.

L'AUDACE

Blanc Brut | 2013 à 2014 | 25 € 16/20

100 % de pinot noir sur la plus vieille parcelle du domaine, cela envoie avec une cuvée sans soufre d'une grande plénitude, aux accents de poire et de fruits rouges.

ORIGINALE

Blanc Brut | 2013 à 2015 | 32 € 15,5/20

100 % pinot blanc, ce vin ouvre sur des nuances de tilleul avec une touche crayeuse, belle structure avec une franchise qui va droit au goût.

RÉSERVE

Blanc Brut | 2013 à 2015 | 15 € 14,5/20

Expressif au nez comme en bouche, avec ses accents crayeux, ce champagne est représentatif de la Côte des Bar.