

CHAMPAGNE

PIERRE  GERBAIS

Celles-sur-Ource



Coteaux Champenois

**Autrefois appelé «Vin nature de Champagne»
Aujourd'hui, naturellement fruité.**

Composition : Vin tranquille 100% Pinot Noir

Issu d'une vinification « à la bourguignonne » de raisins en sur-maturité et sélectionnés pour leur concentration.

Vignoble enraciné sur terroir Kimméridgien, composé de marne et de calcaire, situé dans le village de Celles-sur-Ource au cœur de la Côte des Bar.

Viticulture naturelle labellisée Ampelos depuis 1996 et certifiée Haute Valeur Environnementale. Rendement limité sur un vignoble de 30 ans d'âge moyen. Travail du sol mécanique, sans produits de synthèse.

Vinification

Vendange Manuelle
Raisins triés et partiellement éraflés
Macération d'environ 20 jours.
Pigeages et remontages en fonction du millésime.
Durée de l'élevage : 12 mois en cuve
500 bouteilles produites par an

Analyse

Alcool : 12%
pH : 3,60
SO2 Total : 26 mg/L