

CHAMPAGNE

PIERRE  GERBAIS

*Celles-sur-Ource*



## L'Audace

**La richesse et le fruit du Pinot de la Côte des Bars**

**Composition : 100% Pinot noir**

Assemblage de terroirs historiques de Pinot noir. Cette cuvée est en majorité issue d'une parcelle plantée en 1960 sur le lieu dit « Sainte-Marie ».

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

Vinification sans ajout de soufre, utilisant en substitution les propriétés d'éléments naturels.

Vendange Manuelle  
Débourbage à froid : 12°C  
Fermentation Alcoolique et Malo-lactique  
Elevage sur lies fines en cuve  
Pas de collage, pas de filtration  
Elevage sur latte en bouteille : 30 mois  
Dosage : 0 g/l - Brut Nature  
Dégorgement : 6 mois avant commercialisation  
5000 bouteilles produites par an

### Analyse

Alcool : 12%  
pH : 3,08  
SO<sub>2</sub> Ajouté : 0 mg/L  
SO<sub>2</sub> Total : 8 mg/L produit naturellement