

CHAMPAGNE

PIERRE  GERBAIS

Celles-sur-Ource

L'Originale

C'est pour lui redonner toutes ses lettres de noblesse que nous avons élaboré en 1996 le premier champagne 100% Pinot Blanc Vrai

Composition : 100% Pinot Blanc Vrai

Assemblage de terroirs historiques de Pinot Blanc Vrai. Cette cuvée est en majorité issue d'une parcelle greffée en 1904 sur le lieu dit « Les Proies ».

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
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 : 36 mois
Dosage : 3 - 4 g/l : Extra-Brut
Dégorgement : 6 mois avant commercialisation
3000 bouteilles produites par an

Analyse

Alcool : 12%
pH : 3,05
SO2 Total : 33 mg/L

