

CHAMPAGNE

PIERRE  GERBAIS

*Celles-sur-Ource*

## *Rosé de Saignée*

**L'énergie et la concentration d'une infusion de Pinot Noir au service d'un rosé de gastronomes**

**Composition :** Rosé de macération 100% Pinot Noir

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**

Infusion pendant 24h de la peau du Pinot Noir dans son jus pour obtenir un vin rosé

Vendange Manuelle

Raisins triés et partiellement éraflés

Macération de 24h

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

1000 bouteilles produites par an

### **Analyse**

Alcool : 12%

pH : 3,16

SO2 Total : 31 mg/L



CHAMPAGNE PIERRE GERBAIS - 13, rue du Pont - BP17 - 10110 CELLES-SUR-OURCE  
Tél. 03 25 38 51 29 - Fax. 03 25 38 55 17 - Email : contact@gerbais.com

[www.gerbais.com](http://www.gerbais.com)