

CHAMPAGNE

PIERRE  GERBAIS

Celles-sur-Ource



Grains de Celles - Rosé

Anti-parcellaire, ce rosé d'assemblage est le fruit de la complémentarité des plus beaux terroirs de Celles sur Ource. Un travail d'observation et de sélection de 8 générations de vignerons de la famille Gerbais.

Composition : Rosé d'assemblage des cépages Pinot Noir, Chardonnay et Pinot Blanc.

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. Rendements limités sur un vignoble de 30 ans d'âge moyen. Travail du sol mécanique, sans produits de synthèse.

Vinification

Assemblage de l'ensemble des terroirs du vignoble Pierre Gerbais associé au vin rouge Coteaux Champenois.

Vinification en cuves inox thermo-régulées

Vendange manuelle

Débourbage à froid : 12°C

Fermentation alcoolique et malo-lactique

Élevage sur lies fines en cuve

Pas de collage, pas de filtration

Elevage sur latte en bouteille : 30 mois

Dosage : 3 - 4 g/l : Extra-Brut

Dégorgement : 6 mois avant commercialisation

Analyse

Alcool : 12%

pH : 3,08

SO₂ Total : 36 mg/L