

CHAMPAGNE

PIERRE  GERBAIS

*Celles-sur-Ource*



## L'Osmose

L'équilibre d'un vin issu de deux parcelles de Chardonnay. L'une est exposée au Sud, « en endroit », pour sa richesse. L'autre est exposée au Nord, « en envers », pour sa fraîcheur.

**Composition :** 100% Chardonnay

Assemblage de terroirs historiques de Chardonnay. Cette cuvée est en majorité issue d'une parcelle plantée en 1973 sur le lieu-dit « Les Côtes ».

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

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  
7000 bouteilles produites par an

### Analyse

Alcool : 12%  
pH : 3,00  
SO<sub>2</sub> Total : 31 mg/L