



Bertrand, croit aux vertus d'une terre qui vit et qui est capable de se défendre contre les déséquilibres si on l'accompagne par des intrants naturels. Il dit aussi :

**« Si la terre est respectée,  
elle donnera de bons fruits ».**

## "LE COTEAUX CHAMPENOIS" EN UN MOT ?

*l'harmonie...*

### POURQUOI ?

«La passion pour la recherche du goût du vin. La production du vin blanc s'est arrêtée en 1970 puis elle a recommencé sous l'appellation Coteaux champenois en 2017 à la demande des clients qui partagent cette même passion.»

#### Le Coteaux Champenois rouge

##### «CUMIÈRES ROUGE PINOT NOIR 2019 »

est composé de pinot noir. Ses arômes ont le goût de fruits rouges, de cassis et de framboise. L'arôme du fût est léger, les tanins sont plus prononcés et apportent un goût de pain grillé.

**PRODUCTION :** 577 blles numérotées.



Nos cépages sont plantés à Cumières, aux confins des trois régions ; la Vallée de la Marne, la Montagne de Reims, et la Côte des Blancs.

Les parcelles sont réparties dans un rayon de 2.5 kilomètres maximum.

Les caves, creusées il y a 160 ans, gardent les bouteilles au minimum trois ans à une température idéale pour un produit fini à la hauteur de ce que l'on aime.

#### Le Coteaux Champenois blanc

##### « LES TERRES JEAN LELARGE 2018 »

est composé de chardonnay à 100%. La parcelle est située sur le terroir d'Hautvillers. Ses arômes sont floraux et boisés. Il est gardé deux ans en fûts de chêne.

**PRODUCTION :** 400 bouteilles.

Champagne Pierre Bertrand  
166 rue Louis Dupont - 51480 Cumières  
Tél : 03 26 54 08 24