



CHAMPAGNE

PIERRE  GERBAIS

Celles-sur-Ource

Situé à Celles-sur-Ource dans l'Aube, le Champagne Pierre Gerbais existe depuis maintenant 4 générations, aujourd'hui avec Aurélien Gerbais. Ce domaine familial de 18 ha veille au respect total de son environnement et à la valorisation du terroir de la Côte des Bar par une viticulture raisonnée «alliant harmonie et équilibre»

Grâce à Pascal Gerbais, le père d'Aurélien, le domaine est certifié HVE depuis 1996, et également Ampeles* pour une viticulture durable. Leur gamme de vins reflète leur philosophie : représenter le terroir des parcelles tout en faisant ressortir les caractéristiques de chaque cépage. Ainsi, leur coteaux rend hommage au Pinot Blanc à la méthode des vins « nature de Champagne », comme à leur origine.

"LE COTEAUX CHAMPENOIS" EN UN MOT ?

Pinot Blanc

CEPAGE : 100% Pinot Blanc « Vrai »

TERROIR : Sol argilo calcaire du Kimméridgien

UNIFICATION : macération pelliculaire de 12h dans le pressoir d'une vendange en partie foulée. Débourage léger avec garde de lies fines. Fermentation alcoolique lente à basse température

Pas de fermentation malolactique complète

Pied de cuve de levures indigènes du domaine Élevage en cuves sur lies fines pendant 18 mois

PRODUCTION : 512 bouteilles



Champagne Pierre Gerbais

13, rue du Pont - BP 17 - 10110 Celles-sur-Ource

Tél. 03 25 38 51 29 - E-mail : contact@gerbais.com

