

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 des 8 générations de vignerons de la famille Gerbais.

Composition : Vendanges 2020

50% Pinot Noir (dont une partie vinifiée en vin rouge) + 25% Pinot Blanc + 25% Chardonnay

Vignoble enraciné sur terroir Kimméridgien, composé de marnes et de calcaires, situé exclusivement 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 40 ans d'âge moyen. Travail du sol mécanique, sans produits de synthèse.

Vinification :

Assemblage de 20 terroirs pour une représentation parfaite du vignoble Pierre Gerbais.

Vendange manuelle
Vinification par parcelle
Exclusivement en cuve
Débourbage léger
Fermentation alcoolique naturelle
Fermentation malo-lactique
Élevage sur lies pendant 10 mois
Pas de collage, pas de filtration
Élevage en bouteille : 30 mois
Dosage : Extra-Brut : 2 g/L
Dégorgement : 6 mois avant commercialisation

Analyse :

Alcool : 12,5%
pH : 3,14
SO2 Total : 21 mg/L