

# Champagne Pierre Gerbais Cuvée Prestige 'Extra Brut'

---

**Appellatie :** AOC Champagne

**Domein :** Pierre Gerbais

Het champagnehuis Gerbais werd opgericht in 1930 en kan teren op een lange en rijke geschiedenis en de savoir-faire van de voorouders. Tot op heden is het een familiedomein waar klassechampagnes met de grootste zorg en passie geproduceerd worden.

**Druivensoorten :** 100% Chardonnay

De wijngaarden bevinden zich in het dorpje Celles-sur-Ource in het hart van de Côte des Bar.

Bodem bestaande uit mergel en kalk.

**Gemiddelde leeftijd vd  
wijnranken:** 30 jaar

**Vinificatie:**

Druiven worden handmatig geoogst.  
Afzonderlijk gevinifieerd in inox cuves bij gecontroleerde temperatuur.  
Koude débouillage bij 12°C.  
Alcoholische en malo-lactische gisting.

**Rijping :** op fles *sur latte* gedurende 36 maand

**Dosering suiker :** 5 à 6 g/l – Brut

**Alcohol Percentage:** 12%



# Champagne Pierre Gerbais Cuvée Prestige 'Extra Brut'

---

**Appellation :** AOC Champagne

**Domaine :** Pierre Gerbais

Depuis 1930, le Domaine Pierre Gerbais, cultive l'authentique tradition du Champagne sur les meilleurs coteaux de la Côte des Bars. Vignerons depuis 4 générations, ils se transmettent un savoir faire et une philosophie: "Le vin est dans la vigne".

**Cépages :** 100% Chardonnay

Vignoble implanté sur terroirs Kimméridgiens composés de marne et de calcaire situé dans le village de Celles-sur-Ource au cœur de la Côte des Bar.

**Âge moyen des vignes :** 30 ans

**Vinification :**

Vendange manuelle.  
Vinifiés séparément en cuves inox thermo-régulées.  
Pressoir traditionnel champenois.  
Débourbage à froid : 12°C.  
Fermentation alcoolique et malo-lactique.

**Elevage :** sur latte en bouteille pendant 36 mois.

**Dosage :** 5 à 6g/l – Brut

**Taux d'alcool:** 12%

