

*Crémants de Bourgogne*  
**Bailly Lapierre**

AOC CRÉMANT DE BOURGOGNE

**GOGAILLE**

DEMI-SEC

Faire Gogaille, chez nous en Bourgogne, c'est faire bonne chère à une table! Ce Crémant offre une fraîcheur fruitée, beaucoup d'onctuosité. Le dosage est subtil pour obtenir un vin sucré mais pas lourd, où les arômes vineux classiques du Pinot Noir jouent avec des notes faisant penser à certains vins liquoreux. Une bulle gourmande...

- vendanges manuelles
- apport des raisins en caisses "à claire-voie" de 45 kilogrammes afin de préserver leur intégrité
- pressoirs pneumatiques
- jus de base donné par 150 kilogrammes de raisins pour 100 litres de jus, 75 % de tête de cuvée et 25 % de taille
- fermentations alcoolique et malolactique, assemblages par cuvées et préparation aux tirages qui débutent après le 1<sup>er</sup> janvier
- patient élevage de 16 mois en moyenne des bouteilles posées sur lattes, dans la fraîcheur naturelle constante et la lumière feutrée de la carrière de calcaire souterraine (durant cette période s'opère la naissance de l'effervescence)
- double agrément de l'INAO (Institut National de l'Origine et de la Qualité): sur les vins de base et les vins finis après repos sur lattes

.....

*Notre village bourguignon de Bailly est le berceau de l'AOC Crémant de Bourgogne. Nous y élaborons depuis 1972, dans une carrière de pierre souterraine qui offre des conditions naturelles uniques, des vins effervescents d'un autre monde. Ils sont issus de raisins nobles, vendangés à la main, vinifiés et élevés patiemment. Nos vins sont bruts et ciselés, ils vous emportent vers une fraîcheur intensément minérale...*



*Une bulle fraîche et onctueuse*



3 QUAI DE L'YONNE - HAMEAU DE BAILLY  
CS10003 - 89530 SAINT-BRIS-LE-VINEUX - FRANCE  
TÉL. +33 (0)3 86 53 77 77 - FAX +33 (0)3 86 53 80 94  
WWW.BAILLY-LAPIERRE.FR

