

Crémants de Bourgogne
Bailly Lapierre



AOC CRÉMANT DE BOURGOGNE

VIVE-LA-JOIE

BLANC BRUT 2010

Description

- L'œil : robe brillante, couleur or pâle.
- Le nez : complexe, arômes de biscuit, de fruits mûrs à noyaux accompagnés de notes de fleurs blanches et d'amandes douces.
- La bouche : beaucoup de pureté et de profondeur, subtilement minérale, elle développe une longueur remarquable. Équilibre et matière.

Origine

- Les cépages : Pinot Noir et Chardonnay*.
- L'origine : cette cuvée est élaborée à partir des plus beaux vins des Caves Bailly Lapierre issus de nobles raisins en provenance exclusive des grands terroirs du vignoble auxerrois.
- La vinification et le vieillissement : seuls les meilleurs jus de pressurage sont sélectionnés et vinifiés séparément. Élevage en cuve inox d'environ 10 mois puis vieillissement sur lattes de plus de 3 ans et dégorgement.

Dégustation

- Température de service entre 10° et 12 °C.
- Vin de fête, il accompagne également avec subtilité une cuisine raffinée.

.....

Notre village est le berceau de l'AOC Crémant de Bourgogne, née en 1975. Notre cuvée baptisée "Vive-la-Joie" est issue d'un assemblage des deux cépages emblématiques de la Bourgogne, le Pinot Noir et le Chardonnay. Fruit d'un long et patient travail, vieillie plus de trois ans dans notre cave, elle se révèle toute en finesse et en élégance. Conçue pour traverser le temps, elle est l'expression joyeuse de notre savoir-faire et notre grande fierté.*



* La composition de l'assemblage est donnée à titre indicatif et peut varier selon les millésimes.



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

