



**CREMANT DE BOURGOGNE AOP - BRUT NOIR ET BLANC
CAVES BAILLY LAPIERRE**

L'HISTOIRE ...

Les Caves de Bailly Lapierre c'est presque une histoire de famille. De nombreux vigneronns se sont unis en 1972 pour créer l'Appellation d'Origine Contrôlée en Crémant, ce qui a porté ses fruits en 1975. Et aujourd'hui, elles regroupent près de 430 vigneronns sur cette carrière de 4 hectares située au cœur de la pierre dite "de Tonnerre", à plus de 50 m sous terre.

LE VIN ...

Région : Bourgogne

Appellation : Crémant de Bourgogne

Millésime : SA

Couleur : Blanc

Cépage(s) : Chardonnay et Pinot Noir

Degré : 12%

Contenant : 75cl



LA DÉGUSTATION :

Œil : belle robe pâle

Nez : sur le fruit blanc (pomme, poire), avec des notes d'amande

Bouche : tout en fraîcheur, aux arômes de fruits blancs aussi, bulles fines et élégantes

CONSEILS DE DÉGUSTATION :

Température à 9°C

À consommer dès maintenant

À déguster en apéritif

Ce Crémant de Bourgogne offre une bulle harmonieuse et équilibrée. Tout en fraîcheur, en finesse, il est d'un caractère fruité.

Récompenses :

De nombreuses fois récompensés :

- au Decanter World Wild Wine
- à l'International Wine and Spirits Competition of Cellars
- au Concours Général Agricole
- à l'International Wine Challenge
- et bien d'autres concours ...