



Caves Bailly Lapierre - Vive la Joie



ID SHEET

Vintage: 2018
Category: 2
Colour: Rosé
Origin: Crémant de Bourgogne
Grape variety: Gamay , Pinot noir
Region: Bourgogne
Country: France
Price:

TASTING NOTE OF 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe rose framboise claire, appétissante et inspirante. Agréable nez centré sur les petits fruits rouges frais et acidulés : cassis, cerise, groseille et fraise, sous un léger voile d'agrumes et de poivre de Timut. Bouche complexe, intensément gourmande, au micro-bulles stimulantes, réglissées, justement sucrées et kirschées, qui apportent une bouffée fruitée et minérale irrésistible. Longue finale élégante et fine d'un Crémant qui accompagnera un tartare de poisson par exemple !

PAIRING DISHES

Nougat glacé
Paris-style spiny lobster
Fish tartar

SALES POINT

Caves Bailly Lapierre
HAMEAU DE BAILLY - CS10003
89530 SAINT BRIS LE VINEUX
Tel : 0033386537777
<http://www.bailly-lapierre.fr>