



Caves Bailly Lapierre - Vive la Joie



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2018
Catégorie: 2
Couleur: Rosé
Appellation: Crémant de Bourgogne
Cépage(s): Gamay , Pinot noir
Région: Bourgogne
Pays: France
Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Magnifique robe rose pâle légèrement saumonée. Agréable nez fin qui surfe sur l'acidulé de la groseille et de la framboise. Une touche de cerise cuite arrive à l'aération. En bouche, la chair est veloutée, tapissante, nourrie de bulles fines et vineuses laissant une sensation de sucre d'orge. Finale fraîche et savoureuse mêlant l'amande et le noyau. Servir sur une tarte aux agrumes !

ACCORDS METS

Tarte aux fruits
Langouste à la Parisienne
Tartare de poisson

LIEUX DE VENTE

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