1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2025



Caves Bailly Lapierre - Saint Bris Biologique

Caves Bailly Lapierre

France · Bourgogne

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2023
APPELLATION	Saint-Bris
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Sauvignon blanc
CERTIFICATION	Certifié Agriculture Biologique

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Clair, limpide et brillant, un Sauvignon qui s'annonce tranchant par son parfum de zestes d'agrumes, mais aussi cette note crayeuse et végétale. C'est frais, tonique, mais d'une certaine élégance. Une trame minérale et citronnée qui appelle un Tartare de saumon ou encore des fromages de chèvre.

Dégusté le 26/11/2024

ACCORDS METS

Huîtres
Crottin de Chavignol
Tartare de bar et d'agrumes

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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