1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2026

★★★

♥ COUP DE COEUR



Caves Bailly Lapierre - Egarade

Caves Bailly Lapierre

France · Bourgogne

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2022
APPELLATION	Crémant de Bourgogne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut
CÉPAGE(S)	Chardonnay, Pinot noir, Aligoté
CERTIFICATION	Certifié Agriculture Biologique

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Or blanc très lumineux et brillant, le millésime 2022 habilement élevé par Bailly Lapierre rend un nez finement fruité avec une trame minérale. On y devine la finesse qu'on retrouve en bouche, dynamisée par des notes bien citronnées. Un Crémant qui joue avec la minéralité et la vivacité en nous offrant une longue finale dominée par le pain grillé. Il appelle le Tartare de saint-jacques ou le crabe sous toutes ses formes.

Dégusté le 18/11/2025

ACCORDS METS

Sauté d'agneau au paprika
Coquilles Saint-Jacques aux truffes

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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