



Caves Bailly Lapierre - Saint Bris



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2023
Catégorie: 1
Couleur: Blanc
Appellation: Saint-Bris
Cépage(s): Sauvignon blanc
Région: Bourgogne
Pays: France
Prix:

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Vin blanc jaune pâle aux reflets argentés. Premier nez intense aux arômes fruités de pêche, abricot, suivi d'un deuxième nez aux notes de miel de fleurs, d'herbes coupées, et d'amande verte. Bouche ronde et fruitée avec un bon équilibre et de la fraîcheur en fin de bouche. On retrouve des arômes d'écorces d'orange, pulpe de pamplemousse ainsi que de brioche toastée. À déguster avec un carpaccio de saint-jacques et saumon à la grenade ou un lapin aux champignons.

ACCORDS METS

Chaurce
Lapin aux pruneaux
Tartare de bar et d'agrumes

LIEUX DE VENTE

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