1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2026
★★



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

Vin blanc jaune pâle aux reflets dorés. Nez intense aux arômes de pêche blanc, de prune et de poire accompagnés de fleurs blanches, muguet et lilas. Bouche ronde et gourmande qui allie le croquant de la poire et de la pêche à la fraîcheur et la minéralité. On retrouve un vin équilibré que l'on peut marier avec un plateau de fruits de mer ou blanquette de veau.

Dégusté le 18/11/2025

ACCORDS METS

Blanquette de Veau
Crottin de Chavignol
Plateau de fruits de mer

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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