



Caves Bailly Lapierre - Saint Bris Biologique



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 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.

ACCORDS METS

Blanquette de Veau
Crottin de Chavignol
Plateau de fruits de mer

LIEUX DE VENTE

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