1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2016



Bailly Lapierre

Caves Bailly Lapierre

France · Bourgogne

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2013
APPELLATION	Bourgogne Côtes d'Auxerre
COULEUR	Rouge
CATÉGORIE	Tranquille
DOSAGE	Aucun / Sec
CÉPAGE(S)	Pinot noir
CONSERVATION	A boire dès à présent

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe grenat clair, reflets framboise. Nez franc d'un Pinot croquant et charmeur au bon goût de fruits rouges, une pointe de kirsch et de noyau. La bouche est souple, un peu lardée et sauvage. La chair est acidulée et juteuse. Jolie finale gourmande sur la prunelle. Servir vers 16° sur un foie de veau au vinaigre de framboise.

Dégusté le 16/11/2015

ACCORDS METS

Foie de veau poêlé
Terrine de lapin aux noisettes

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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