1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2022



Égarade Bailly Lapierre

Caves Bailly Lapierre

France · Bourgogne

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2018
APPELLATION	Crémant de Bourgogne
COULEUR	Blanc
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut
CÉPAGE(S)	Pinot noir, Chardonnay, Aligoté
CONSERVATION	A boire dans les 6 ans
CERTIFICATION	Certifié Agriculture Biologique

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe jaune clair aux quelques reflets dorés qui développe un joli cordon de bulles grasses et fines. Nez assez complexe qui offre des arômes crayeux, de meringues et de noisettes grillées. Les bulles en bouche sont riches et enveloppantes, crémeuses et vineuses, aériennes et toniques. Des saveurs d'agrumes et de champignons complètent le tableau. Magnifique Crémant qui peut surprendre en accompagnement d'une volaille.

Dégusté le 30/11/2021

ACCORDS METS

Magret de Canard
Tarte aux mirabelles
Accras de morue

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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