



Égarade Bailly Lapierre



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2018

Catégorie: 2

Couleur: Blanc

Appellation: Crémant de Bourgogne

Cépage(s): Pinot noir , Chardonnay , Aligoté

Région: Bourgogne

Pays: France

Prix:

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.

ACCORDS METS

Magret de Canard
Tarte aux mirabelles
Accras de morue

LIEUX DE VENTE

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