1001 DEGUSTATIONS
Guide internet des vins et produits

SÉLECTION 2023



Caves Bailly Lapierre - Vive la Joie

Caves Bailly Lapierre

France · Bourgogne

FICHE TECHNIQUE

MILLÉSIME	2018
APPELLATION	Crémant de Bourgogne
COULEUR	Rosé
CATÉGORIE	Effervescent
DOSAGE	Brut
CÉPAGE(S)	Gamay, Pinot noir
CONSERVATION	A boire dans les 6 ans

L'AVIS DE 1001 DÉGUSTATIONS

Belle robe rose framboise claire, appétissante et inspirante. Agréable nez centré sur les petits fruits rouges frais et acidulés : cassis, cerise, groseille et fraise, sous un léger voile d'agrumes et de poivre de Timut. Bouche complexe, intensément gourmande, au micro-bulles stimulantes, réglissées, justement sucrées et kirschées, qui apportent une bouffée fruitée et minérale irrésistible. Longue finale élégante et fine d'un Crémant qui accompagnera un tartare de poisson par exemple !

Dégusté le 01/12/2022

ACCORDS METS

Nougat glacé
Langouste à la Parisienne
Tartare de poisson

LIEUX DE VENTE

CHEZ LE PRODUCTEUR

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