



Caves Bailly Lapierre - Vive la Joie



FICHE TECHNIQUE

Millésime: 2018
Catégorie: 2
Couleur: Rosé
Appellation: Crémant de Bourgogne
Cépage(s): Gamay , Pinot noir
Région: Bourgogne
Pays: France
Prix:

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 !

ACCORDS METS

Nougat glacé
Langouste à la Parisienne
Tartare de poisson

LIEUX DE VENTE

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