

Crémants de Bourgogne

Bailly Lapierre

Feine Perlage aus dem Burgund



AOC CRÉMANT DE BOURGOGNE

L'INATTENDU

BRUT

L'inattendu von Bailly Lapierre bringt das Terroir des Yonne vollendet zum Ausdruck.

Dieser ausgewogene Crémant de Bourgogne mit schöner Struktur entwickelt Aromen von gerösteten Mandeln und Vanille und zeichnet sich durch zarte Frische aus.

Die Rebsorten: Pinot Noir, Chardonnay und Aligoté*

- Handlese
- die Trauben werden in luftdurchlässigen Kästen à 45 kg transportiert, damit sie intakt bleiben
- pneumatische Weinpressen
- Most aus 150 Kilogramm Trauben für 100 Liter Saft, 75 % 1. Pressung (Tête de cuvée) und 25 % 2. Pressung (Taille).
- alkoholische und malolaktische Gärung, Assemblage der Cuvées und Vorbereitung der nach dem 1. Dezember beginnenden Tirage
- durchschnittlich 12-monatiger Ausbau in Flaschen auf Latten in den Kellern des unterirdischen Kalksteinbruchs bei konstanter, natürlicher Kühle sowie gedämpftem Licht (während dieser Zeit entwickelt sich die Kohlensäure)
- doppelte Akkreditierung für Most und fertige Weine nach der Lagerung auf Latten durch das INAO (Nationalinstitut für Herkunft und Qualität)



Bailly, unser Dorf im Burgund ist die Wiege der AOC Crémant de Bourgogne. Seit 1972 bauen wir dort in einem unterirdischen Steinbruch, der einzigartige natürliche Bedingungen bietet, hochwertige Schaumweine « einer anderen Welt » an. Sie werden aus edlen Trauben gewonnen, die von Hand gelesen und mit Geduld zu einem Spitzenprodukt verarbeitet werden. Das Ergebnis sind ursprüngliche und ausgefeilte Weine, die Sie mit ihrer intensiven mineralischen Frische mitreißen werden...

* Die Assemblage ist unverbindlich und kann je nach Jahrgang variieren.



3 QUAI DE L'YONNE - HAMEAU DE BAILLY
CS10003 - 89530 SAINT-BRIS-LE-VINEUX - FRANCE
TEL. +33 (0)3 86 53 77 77 - FAX +33 (0)3 86 53 80 94
WWW.BAILLY-LAPIERRE.FR