

Crémants de Bourgogne
Bailly Lapierre

AOC CRÉMANT DE BOURGOGNE

VIVE-LA-JOIE

BLANC BRUT 2008

Beschreibung

- Auge: brillant, blass goldene Farbe.
- Nase: komplex, Aromen von Biskuit, von reifem Steinobst, begleitet von Noten weißer Blüten und süßen Mandeln.
- Gaumen: große Reinheit und Tiefe, dezent mineralisch, bemerkenswert langer Nachhall. Balance und Fülle.

Herkunft

- Rebsorten: Pinot Noir und Chardonnay.
- Herkunft: diese Cuvée wird aus den schönsten Weinen der Keller Bailly Lapierre hergestellt, gewonnen aus den edlen Trauben, die ausschließlich von den großen Terroirs der Weinberge im Auxerre stammen.
- Weinbereitung und Reifung: nur die besten Säfte der Pressung werden ausgewählt und separat zu Wein verarbeitet. Die Lagerung in Edelstahltanks dauert ungefähr 10 Monate, anschließend folgt die Lagerung auf Latten für mehr als drei Jahre und das Degorgieren.

Verkostung

- Serviertemperatur zwischen 10° und 12°C.
- Wein für festliche Gelegenheiten, gut geeignet zu exquisiten Gerichten.

.....

Unser Dorf ist die Wiege der AOC Crémant de Bourgogne, die 1975 gegründet wurde. Unsere als "Vive-la-Joie" getaufte Cuvée wird aus einer Assemblage der beiden für den Burgund bezeichnenden Rebsorten Pinot Noir und Chardonnay gewonnen. Frucht einer sehr geduldigen Arbeit und mehr als drei Jahren Reife in unserem Keller, entfaltet sie sich aller Finesse und Eleganz. Für gute Lagerfähigkeit konzipiert, ist sie der freudreiche Ausdruck unseres Könnens und unser ganzer Stolz.



WIR STEHEN HIER WIE EIN SYMBOL
AN DER HISTORISCHEN GRENZE ZUR
GRAFCHAFT VON CHAMPAGNE UND DEM HERZOGTUM VON BURGUND



QUAI DE L'YONNE - HAMEAU DE BAILLY
B.P. 3 - 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



750 ML